



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia a los platos
tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga”**

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de: “Licenciado
en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

AUTOR:

Marcelo Esteban Bedón Echeverría

CI: 050313990-9

DIRECTOR:

MGT. David Fernando Quintero Maldonado

CI: 010395892-2

CUENCA ECUADOR

2019



Resumen

En el presente proyecto de intervención tiene como objetivo aplicar técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga, con el fin de revalorizar las preparaciones de la zona central andina del Ecuador y difundir sus tradiciones y costumbres.

Para cumplir este fin, fue necesario investigar las costumbres, tradiciones y gastronomía de la localidad, además de identificar las técnicas de vanguardia que mejor se adapten a los platos tradicionales más importantes de Latacunga; esto se realizó a través de la metodología cualitativa, mediante el método etnográfico y técnica de entrevista no estructurada y observación participante se recopiló información de cocineros latacungueños y bibliografía relevante al tema. Además se empleó la metodología cuantitativa por medio de encuestas se recopiló y determinó los platos tradicionales más importantes de la ciudad.

Finalmente se presentó una propuesta de los 15 platos tradicionales más representativos de Latacunga aplicando diferentes técnicas de vanguardia, en la que se logró mantener su sabor y aroma, pero se modificó su presentación final así como sus texturas.

Palabras claves: Tradición, innovación, Latacunga, técnicas de vanguardia



Abstract

The objective of this project intervention is to apply cutting-edge cooking techniques to traditional dishes of the gastronomy of the city of Latacunga, in order to revalue the preparations of the central Andean area of Ecuador and spread its traditions and customs.


To accomplish this objective, it was necessary to research the customs, traditions and gastronomy of the town, in addition to identifying cutting-edge techniques that best suit the most important traditional dishes of Latacunga; this was done through qualitative methodology, by an ethnographic method and an unstructured interview technique and participant observation, information was collected from chefs from Latacunga and bibliography relevant to the subject. In addition, the quantitative methodology was applied through surveys where the most important traditional dishes of the city were collected and determined.

Finally, a proposal of the 15 most representative traditional dishes of Latacunga was presented, applying different vanguard techniques, in which it was possible to maintain its flavor and aroma, but modifying the final presentation as well as its textures.

Key words: Tradition, innovation, Latacunga, cutting-edge techniques

Mgt.David Quintero
010395892-2

Marcelo Esteban Bedón Echeverría
050313990-9


Ivan Beltrán
0103846473



Índice

| | |
|---|----|
| Resumen | 2 |
| Índice de gráficos | 7 |
| Índice de ilustraciones | 8 |
| Índice de anexos | 11 |
| Cláusula de licencia | 12 |
| Cláusula de propiedad | 13 |
| Agradecimientos..... | 14 |
| Dedicatoria | 15 |
| Introducción..... | 17 |
| Capítulo I..... | 18 |
| 1.1 Antecedentes | 18 |
| 1.2 Ubicación geográfica de la ciudad de Latacunga..... | 18 |
| 1.3 Festividad..... | 21 |
| 1.3.1 Mama Negra | 21 |
| 1.4 Gastronomía | 23 |
| Capítulo II..... | 25 |
| Cocina tradicionales de Latacunga | 25 |
| 2.1 Recopilación de los platos tradicionales | 25 |
| 2.1.1 <i>Allullas</i> | 25 |
| 2.1.2 Queso de hoja..... | 26 |
| 2.1.3 Tortilla de palo..... | 27 |
| 2.1.4 Togro..... | 28 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| | |
|---|----|
| 2.1.5 Cevichocho | 29 |
| 2.1.6 <i>Yahuarlocro</i> | 29 |
| 2.1.7 Polla ronca | 30 |
| 2.1.8 <i>Chugchucaras</i> | 31 |
| 2.1.9 Tripa Mishqui..... | 33 |
| 2.1.10 Ají de cuy | 33 |
| 2.1.11 Máchica Traposa..... | 34 |
| 2.1.12 Chapo | 35 |
| 2.1.13 Champús..... | 36 |
| 2.1.14 Jucho | 36 |
| 2.1.15 <i>Chaguarmishqui</i> | 37 |
| 2.2 Análisis de los resultados..... | 39 |
| 2.2.1 Pregunta 1. ¿Consume usted comida tradicional Latacungueña? | 39 |
| 2.2.2. Pregunta 2. En caso de ser su respuesta positiva. ¿Cuál de estos platos tradicionales conoce usted? | 40 |
| 2.2.3 Pregunta 3 ¿En qué lugares normalmente los consume? | 41 |
| 2.2.4 Pregunta 4.- De los siguientes platos tradicionales ¿Cuál es el más consumido?..... | 42 |
| 2.2.5 Pregunta 5. ¿Con que frecuencia consume estos platos tradicionales? | 43 |
| 2.2.6 Pregunta 6 ¿Cree usted conveniente que en nuestra ciudad se deba abrir un restaurante especializado en nuestra gastronomía tradicional, aplicando las técnicas de vanguardia? | 44 |
| Capítulo III | 45 |
| Cocina de Vanguardia..... | 45 |
| 3.1 Antecedentes de la Cocina de Vanguardia | 45 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| | |
|--|-----|
| 3.2 Técnicas de cocina vanguardista | 46 |
| 3.2.1 Carbonatación | 46 |
| 3.2.2 Deshidratación | 47 |
| 3.2.3 Extracción | 48 |
| 3.2.4 Filtrado | 49 |
| 3.2.5 Gelificación..... | 50 |
| 3.2.6 Ahumado con pistola ahumadora..... | 51 |
| 3.2.7 Espumas en Sifón | 53 |
| 3.2.8 Cocina al vacío..... | 54 |
| 3.2.9 Desconstrucción..... | 56 |
| Capítulo IV..... | 58 |
| Recetario de técnicas vanguardistas aplicadas a platos tradicionales de la ciudad de Latacunga | 58 |
| 4.1 Fichas técnicas de aplicación de cocina vanguardia a la cocina tradicional de Latacunga | 58 |
| 4.2 Validación de recetas..... | 89 |
| Conclusiones..... | 94 |
| Recomendaciones..... | 96 |
| Bibliografía | 97 |
| Anexos | 102 |



Índice de gráficos

| | |
|--|----|
| Gráfico 1 ¿Consume usted comida tradicional Latacungueña? | 39 |
| Gráfico 2 En caso de ser su respuesta positiva. ¿Cuál de estos platos tradicionales conoce usted? | 40 |
| Gráfico 3 ¿En qué lugares normalmente los consume? | 41 |
| Gráfico 4 De los siguientes platos tradicionales ¿Cuál es el más consumido? | 42 |
| Gráfico 5 ¿Con que frecuencia consume estos platos tradicionales? | 43 |
| Gráfico 6 ¿Cree usted conveniente que en nuestra ciudad se deba abrir un restaurante especializado en nuestra gastronomía tradicional, aplicando las técnicas de vanguardia? | 44 |
| Gráfico 7 Togro | 90 |
| Gráfico 8 Polla Ronca | 90 |
| Gráfico 9 Yahuarlocro | 91 |
| Gráfico 10 Chaguarmishqui | 91 |
| Gráfico 11 Jucho | 92 |
| Gráfico 12 Chapo | 92 |



Índice de ilustraciones

| | |
|--|----|
| Ilustración 1. Plano parroquias urbanas de Latacunga | 19 |
| Ilustración 2. Plano Parroquias Rurales | 20 |
| Ilustración 3 Limites cantón Latacunga | 21 |



Índice de fotos

| | |
|---|----|
| Foto 1 Allullas..... | 25 |
| Foto 2 En sus inicios “La Casa De Las Allullas Especiales” | 26 |
| Foto 3 Queso de Hoja | 26 |
| Foto 4 Tortillas de palo | 27 |
| Foto 5 Togro..... | 28 |
| Foto 6 Patio de comida “Mercado El salto” | 28 |
| Foto 7 Cevichocho | 29 |
| Foto 8 Yahuarlocro..... | 30 |
| Foto 9 Picantería Don Luchito “Las Taipés” | 30 |
| Foto 10 Chugchucaras | 32 |
| Foto 11 Chugchucaras Doña Rosita | 32 |
| Foto 12 Tripa Mishqui..... | 33 |
| Foto 13 Ají de cuy | 34 |
| Foto 14 Machica Traposa..... | 35 |
| Foto 15 Chapo..... | 35 |
| Foto 16 Champusero..... | 36 |
| Foto 17 Jucho..... | 37 |
| Foto 18 Chaguarmishqui | 38 |
| Foto 19 Mercado El Salto | 38 |
| Foto 20 Carbonatación Chaguarmishqui en sifón y cagas CO ₂ | 47 |
| Foto 21 Cuero deshidratado destinado para chugchucaras y togro | 48 |
| Foto 22 Extracción del capulí en cocción al vacío..... | 48 |
| Foto 23 Hoja de achira en olla..... | 49 |
| Foto 24 Filtrado chaguarmishqui en tamizador | 49 |
| Foto 25 Filtrado caldo de tomate..... | 50 |
| Foto 26 Gelificación togro | 50 |
| Foto 27 Gelificación de Jucho | 51 |
| Foto 28 Ahumado de la masa de Allullas | 52 |
| Foto 29 Ahumado Tripa Mishqui | 52 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| | |
|---|----|
| Foto 30 Ahumado masa tortillas de palo | 53 |
| Foto 31 Champús en sifón con cargas N_2O | 54 |
| Foto 32 Cocción al vacío de rollo de pollo para Polla Ronca | 54 |
| Foto 33 Cocción al vacío de sangre de borrego..... | 55 |
| Foto 34 Chugchucara en cocción al vacío | 55 |
| Foto 35 Desconstrucción chapo | 56 |
| Foto 36 Desconstrucción Machica Traposa | 57 |



Índice de anexos

| | |
|--|-----|
| Anexo 1 Diseño de Tesis aprobado | 102 |
| Anexo 2 Diseño de la encuesta realizada a los pobladores de Latacunga | 116 |
| Anexo 3 Entrevistas realizadas | 117 |
| Anexo 4 Fichas de Degustación..... | 118 |
| Anexo 5 Recetario..... | 124 |

Cláusula de licencia

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Marcelo Esteban Bedón Echeverría en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación “Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga”, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 14 de febrero 2019



Marcelo Esteban Bedón Echeverría

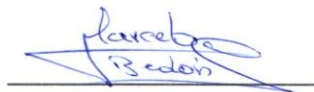
C.I: 0503139909

Cláusula de propiedad

Cláusula de Propiedad Intelectual

Marcelo Esteban Bedón Echeverría, autor del trabajo de titulación "Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 14 de febrero de 2019

Una firma manuscrita en tinta azul que parece decir "Marcelo Bedón" sobre una línea horizontal.

Marcelo Esteban Bedón Echeverría

C.I: 0503139909



Agradecimientos

Agradezco a Dios por darme la vida, a mis padres María del Carmen Echeverría y Javier Bedón quienes son mi apoyo y ejemplo a seguir. A toda mi familia que me han motivado a cumpliendo con mis objetivos trazados.

Agradecido con mi esposa María Augusta Vega quien es la persona que comparte mi alegría y felicidad tras estos sueños cumplidos.

A mi Tutor David Quintero que me apoyo y dedico su tiempo para poder lograr y finalizar esta meta. Del mismo modo a Clara Sarmiento que me ha guiado en esta trayectoria universitaria. Un agradecimiento muy especial a Marlene Jaramillo quien me ha brindado la oportunidad de ser participe en el canal Unsión y ser parte de mi preparación profesional.

Para culminar quiero agradecer a todas esas personas de Latacunga quienes me han ayudado y colaborado en mí proyecto.



Dedicatoria

Dedico a todas las personas que son parte de mi vida y han confiado en mí.

Dedico a mi ciudad de Latacunga y todo eso latacungueños que creen mucho en ella para que a futuro sea una potencia gastronómica y cultural.

A todos esos cocineros de mi ciudad que mantienen la tradición y con orgullo se llaman mashcas.



Introducción

El siguiente trabajo de intervención titulado “APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA A LOS PLATOS TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE LATACUNGA” tiene como objetivo determinar las técnicas de cocina de vanguardia aplicables a los platos tradicionales y desarrollar un recetario de la gastronomía de la ciudad de Latacunga, para promover y difundir las preparaciones más representativas de la localidad.

Este trabajo se ha dividido en cuatro capítulos.

En el primer capítulo, describe la información más relevante de Latacunga, su ubicación geográfica, festividades y folklor.

En el segundo capítulo, detalla los platos tradicionales más representativos de la ciudad, su historia, características e ingredientes de cada uno y reseña de los platos a través de entrevistas a cocineros de distintos restaurantes populares ubicados en el cantón.

En el tercer capítulo, especifican las técnicas de cocina de vanguardia y utensilios que se emplearon en la elaboración de los platos tradicionales.

Finalmente, en el cuarto capítulo, presenta las fichas técnicas de quince platos tradicionales, con la aplicación de las técnicas culinarias vanguardistas, las cuales seis fueron validadas por docentes de la Facultad Ciencias de la Hospitalidad.



Capítulo I

Antecedentes

1.1 Antecedentes

Según Fabara (2001) "Latacunga fue constituida por el Capitán Antonio Clavijo entre el año de 1572. Proclamado SAN VICENTE MÁRTIR y parte de la Real Audiencia de Quito" (p.64). Según datos oficiales, el 11 de noviembre de 1820 se independiza gracias a patriotas, por el ambateño Lizardo Ruiz Villacreces y el latacungueño Calixto Pino Iturralde, en donde se dio conclusión a la opresión de los españoles a cargo del militar Manuel Morales, quienes dan su sumisión e iniciaron su retirada (García,2011,p.3).

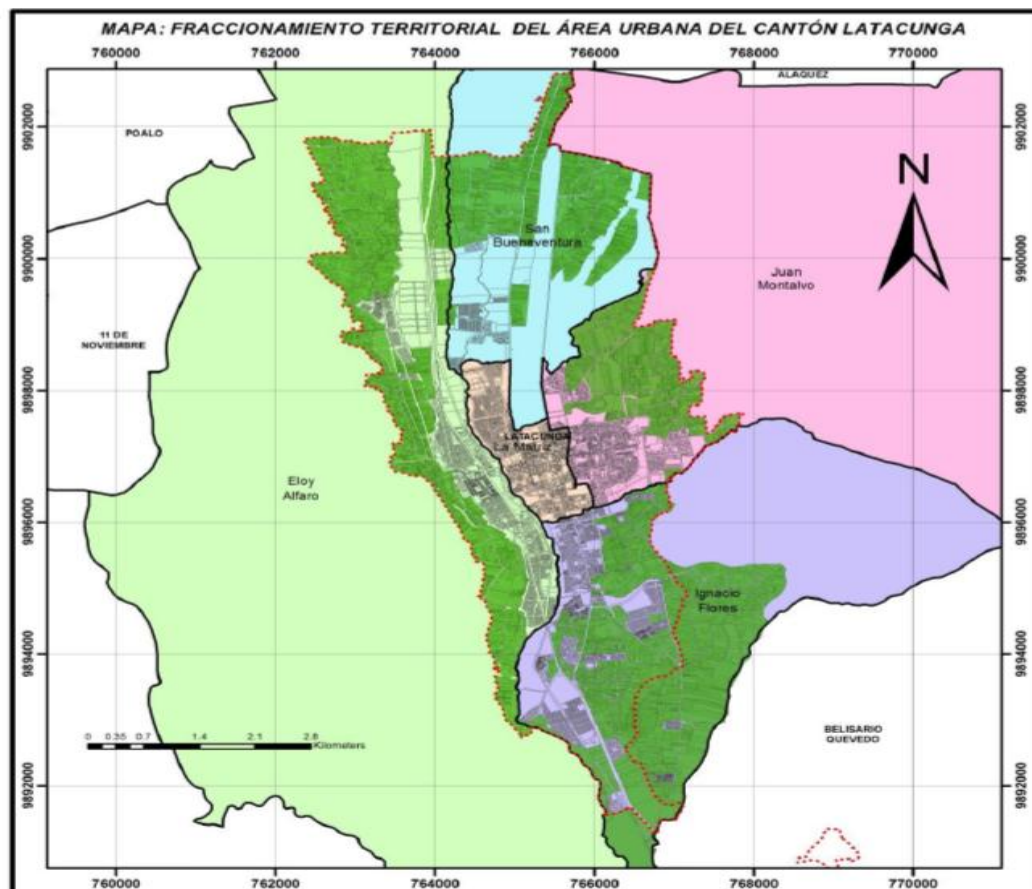
1.2 Ubicación geográfica de la ciudad de Latacunga

Latacunga, capital de la provincia de Cotopaxi, ubicada en la mitad del país ecuatoriano, se encuentra a más de 2500 metros de altura, Latacunga se encuentra a pocos kilómetros del volcán Cotopaxi, es una ciudad reconocida dentro de las más importantes de la sierra ecuatoriana (GAD Municipal de Latacunga, 2018). Cuenta con cinco parroquias urbanas y diez rurales:

Parroquias urbanas:

- Eloy Alfaro
- Ignacio Flores
- Juan Montalvo
- La Matriz
- San Buenaventura.

Ilustración 1. Plano parroquias urbanas de Latacunga



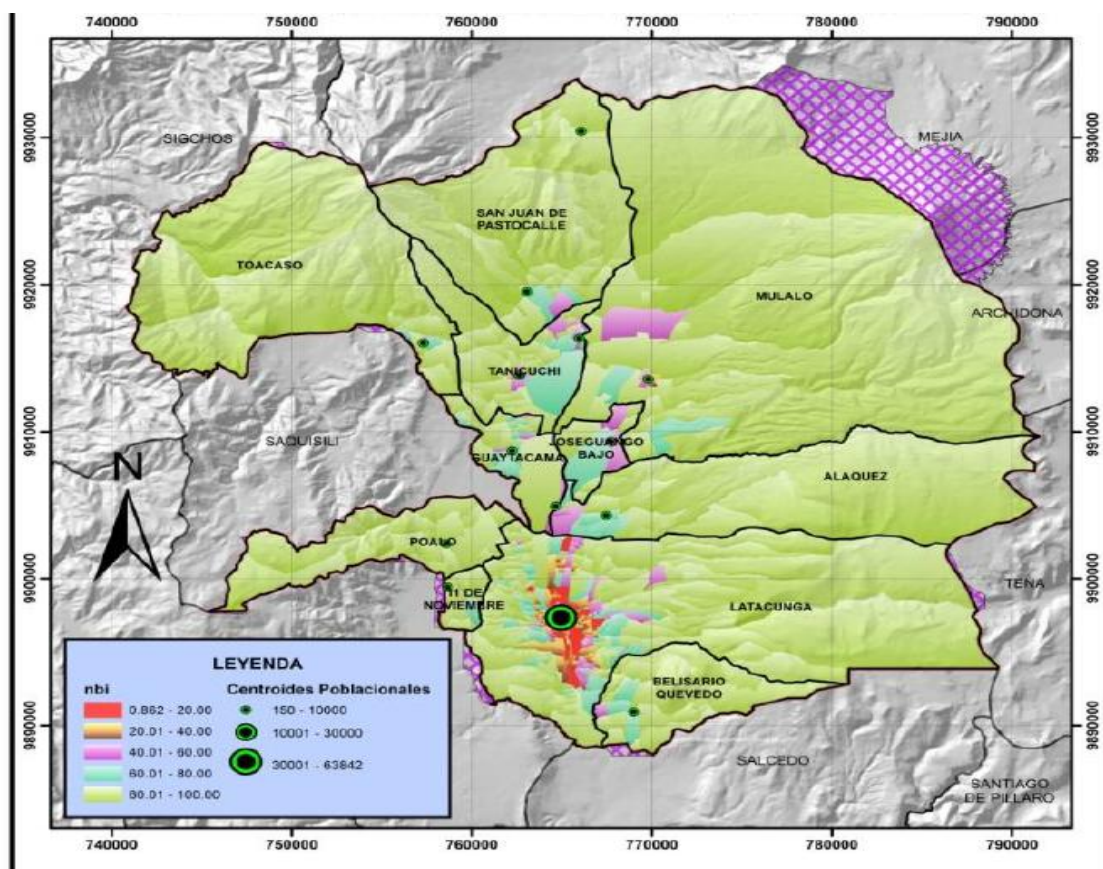
Fuente: GAD Municipal Latacunga

Recopilado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Parroquias rurales:

- Toacaso
- San Juan de Pastocalle
- Mulaló
- Tanicuchí
- Guaytacama
- Alagues
- Poaló
- Once de Noviembre
- Belisario Quevedo
- José Guango Bajo.

Ilustración 2. Plano Parroquias Rurales



Fuente: GAD Municipal Latacunga

Recopilado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Sus límites cantonales son:

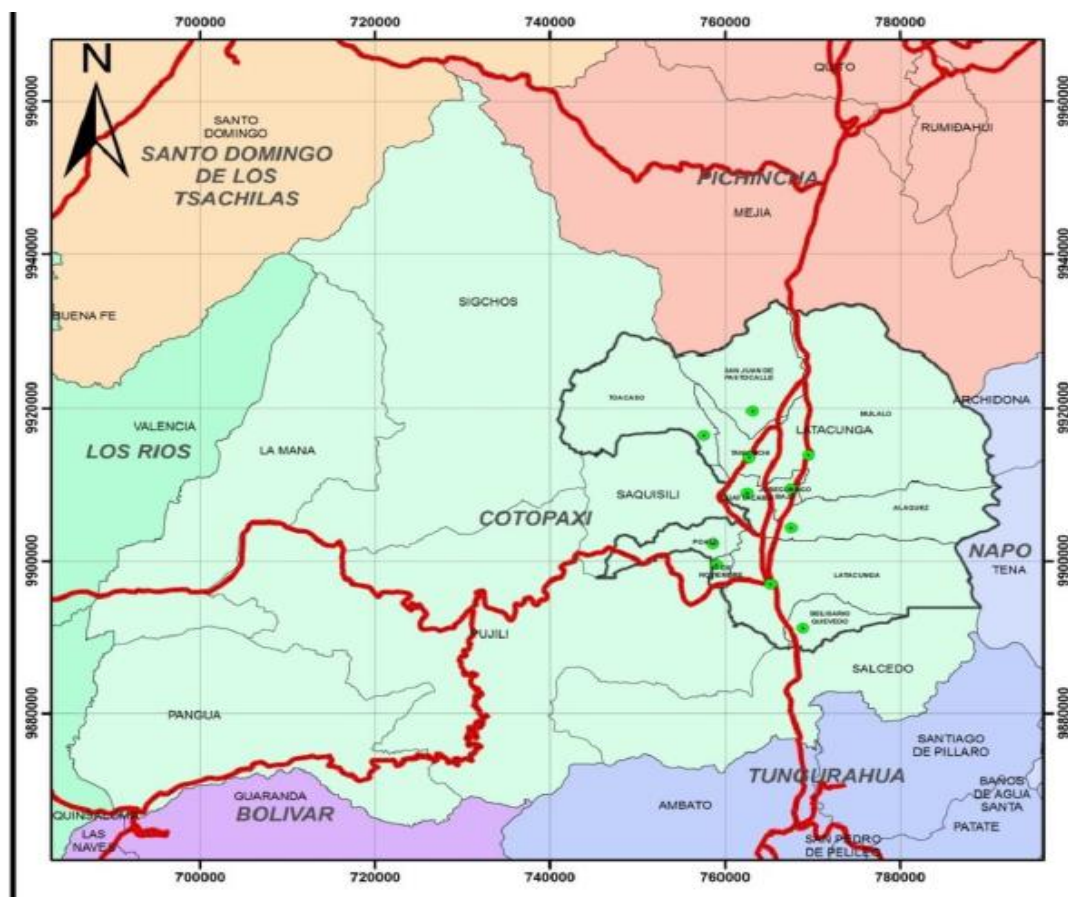
Norte: Provincia de Pichincha.

Sur: Cantón Salcedo.

Este: Provincia de Napo.

Oeste: Cantones Sigchos, Saquisilí y Pujilí.

Ilustración 3 Limites cantón Latacunga



Fuente: GAD Municipal Latacunga

Recopilado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

1.3 Festividad

1.3.1 Mama Negra

La ciudad de Latacunga es muy conocida por su tradicional y fiesta folklórica de la Mama Negra, Santísima Tragedia o Capitanía de la Mama Negra. Según García (2011), el *folklore* es una ciencia relativamente reciente, su nombre se acuñó a la mitad del siglo XIX, y al español se traduce como “ciencia del pueblo”. Por lo tanto, se puede decir que las fiestas folclóricas son establecidas por los pobladores locales, quienes representan personajes populares en fechas conmemorativas en el Ecuador.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La Mama Negra da sus inicios en el año 1786 en la hacienda de Cunchibamba perteneciente a Gabriela Quiroz, en las cercanías del Volcán Cotopaxi. En una ocasión donde el volcán Cotopaxi presentaba inicios de erupción, Gabriela de Quiroz prometió realizar una fiesta a cambio de que la erupción finalizara. El pueblo se organizó para efectuar la promesa y en las condiciones en las que se presentó, el pueblo de Cunchibamba le bautizó como “Santísima Tragedia”, para luego esta festividad ser tomada por los sacerdotes de la iglesia de la merced de Latacunga (Carate, 2007, p. 8).

La fiesta de la capitanía de la Mama Negra, se celebra el 24 de septiembre en homenaje a la Virgen de la Merced como defensora del pueblo ante volcán Cotopaxi, entre los personajes de la comparsa está el “capitán”, principal personaje y autoridad de la ciudad, por ello su nombre “fiesta de la capitanía” (García, 2011, p.9). La Mama Negra al ser una fiesta de la capitanía siendo el eje principal el capitán este perdería su jerarquía por el mismo hecho de ser una fiesta del pueblo es así que a la Mama Negra se le da como personaje principal de la comparsa (Carate, 2007, p.8).

Para el latacungueño, su festividad es por devoción y agradecimiento a la Virgen de la Merced, cuidadora del volcán Cotopaxi. Los devotos celebran esta fiesta folklórica cada 24 de septiembre. La organización es llevada a cabo por las vivanderas del mercado de La Merced, quienes son las que aportan con ofrendas para la celebración de la Virgen. Del mismo modo, lo realiza el Salto después del 24 de septiembre, estas dos celebraciones son consideradas como tradicionales.

La Mama Negra, conocida como festividad turística que se realiza el 2 de noviembre es organizada por el municipio y creada con fines políticos, donde las autoridades por medio de una asamblea eligen a los personajes. Para el 31 de octubre del 2005, la Mama Negra fue declarada como fiesta patrimonial del



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ecuador (Ministerio de Turismo.s.f). Sin embargo, en las dos festividades podemos mencionar los personajes que conforman la festividad folklórica de la Mama Negra como son:

- La Mama Negra
- El Capitán
- El Ángel de la estrella
- El Rey Moro
- El Abanderado
- El Embajador
- Los huacos
- Las carishinas
- Ashangas
- Los Loeros
- Los Champuceros
- Los Curiquingues
- Parafreneros
- Payaso

1.4 Gastronomía

Según Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2016), la gastronomía se puede considerar como “patrimonio y fiel reflejo de la sociedad, cada elemento que integra la cocina y a la comida, va cargado de sentido simbólico y un valor significativo para los comensales, cocineros y sociedad conservadora” (p.36). Según esto, La cocina tradicional de Latacunga conocida por sus exquisitas y reconocidas chugchucaras y allullas con queso de hoja, son platos apetecidos por nacionales y extranjeros. Latacunga tiene una gran variedad de productos



UNIVERSIDAD DE CUENCA

que integran a preparaciones típicas, como; la machica, la papa, el cuy, el capulí, el chocho y la harina de maíz.

En la ciudad de Latacunga, se encuentran restaurantes, picanterías y varios puestos de comida tradicionales que han transmitido de generación en generación su cultura gastronómica, por lo que hasta el día de hoy se mantiene con orgullo las tradiciones, heredadas por sus antepasados. Según la entrevista realizada en diciembre del 2018 en la ciudad de Latacunga la propietaria de la picantería *Don Luchito* Ana Lucia Taipe, menciona que ““El restaurante las Taipés tiene más de 50 años, fundaron los papas de mis abuelos aquí todo mundo nos conoce como “las Taipés, las Taipés”, [...] Viendo se aprende; ahora estamos solo tres hermanas al cargo de restaurante. El lunes vendemos chuzos y yahuarlocro. El día jueves hacemos tortillas, morcillas de sal y dulce, “chanfaina” que es caldo de menudo de cerdo. El día sábado yahuarlocro, caldo de pata, caldo de gallina y tortillas con fritada, [...] Hay un letrero afuera de picantería “Don Luchito” pero somos conocidos como las Taipés”.

Capítulo II

Cocina tradicionales de Latacunga

2.1 Recopilación de los platos tradicionales

2.1.1 *Allullas*

Las *allullas* o *hallullas* son galletas de consistencia crocante y grasosa por su alto contenido de manteca de cerdo; tienen forma redonda y aplanada con un hueco o hendidura en el centro (García, 2011). Según la entrevista realizada en Enero del 2019 en la ciudad de Latacunga al Señor Luis García propietario de “La Casa De Las Allullas Especiales”, menciona; “he mantenido el negocio por generación comenzando por mis abuelos en el año 1958 como una de las primeras panificadoras de horno de leña, manteniendo hasta la actualidad el mismo procedimiento de elaboración de las *allullas*. Existen vendedoras ambulantes llamadas “allulleras”, su fama es tal, que se consideran personajes símbolo de la fiesta de la Mama Negra de noviembre.

Foto 1 Allullas



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Foto 2 En sus inicios “La Casa De Las Allullas Especiales”



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.2 Queso de hoja

Es el complemento de las *allullas*, un queso criollo suave por la cantidad de suero que contiene; su proceso de elaboración artesanal inicia con la cocción en agua y sal, luego el queso pasa a una transformación de plasticidad, tersura que se puede manipular y envolver en trozos largos, para luego dejar en reposo en hojas de achira, de ahí su nombre queso de hoja. (Gutiérrez, 2011).

Foto 3 Queso de Hoja



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.3 Tortilla de palo

La tradición fue impulsada por la Señora Rosa Chancusig y Francisco Aimacaña oriundos de la parroquia de Guaytacama de la provincia de Cotopaxi. Hace más de 50 años migraron a la ciudad, su hija Mirian continua con el delegado de sus padres manteniendo esta tradición en las calles de la ciudad de Latacunga (La Hora, 2010). Las tortillas de palo son elaboradas con harina de maíz amarillo.

Según la entrevista realizada en enero del 2019 en la ciudad de Latacunga a la Sra. Mirian Guadalupe Aimacaña quien vende tortillas de maíz a las afueras del cementerio de la ciudad de Latacunga, menciona; “mi madre Rosa María Chancusig me heredó sus conocimientos, la masa de las tortillas de maíz hay que prepararlo con un día de anticipación rellenas de queso y cebolla, de ahí se cocina en tiestos de leña y con manteca de chanco. Cada tortilla cuesta veinticinco centavos”.

Foto 4 Tortillas de palo



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.4 Togo

Es un platillo que tradicionalmente se elabora el 2 de noviembre, en el que se conmemora el día de los difuntos. Según la entrevista realizada en diciembre del 2018 en la ciudad de Latacunga al chef Fabián Hidalgo, menciona que:

“Es una gelatina fría, en un caldo de pata cuando usted le deja en la hornilla al siguiente día se coagula se compacta y está prácticamente un gel, [...] es un trabajo que lo hace en las noches y en la madrugada donde ellos cocinan en las pailas de bronce y ellos cocinan las patas y utilizan bastante piel de cerdo, el cuerito tiene parte colágeno y esto ayuda a que se mantenga gelificado toda la base, le aromatizan con cebolla, orégano y un poco de color”.

Foto 5 Togo



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Foto 6 Patio de comida “Mercado El salto”



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.5 Cevichocho

El choco o *tarwi* es una leguminosa muy consumida en el centro y norte del país; y en Latacunga, en el barrio de La Laguna se expenden los típicos chochos callejeros acompañados con *chulpi* o tostado. Gutiérrez (2011) opina sobre el cevichocho; “La creatividad popular más bien le ha incorporado a un plato de origen costeño, el ceviche, cuya característica de sabor agrisado y mezclado con cebolla y tomate, responde bien al contraste de sabores novedosos, tanto como su nombre, Cevichocho” (p.104).

Foto 7 Cevichocho



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.6 Yahuarlocro

Yahuarlocro del kichwa *yaguar* que significa “sangre” y *locro*, en español “sopa espesa de papas”; es un plato contundente preparado con el menudo de borrego. Esta preparación se puede encontrar en varias partes del país, pero lo que le distingue al *yahuarlocro* de Latacunga es la papa que se elabora, superchola y la puña. Este es un platillo que se ofrece en las mingas o en celebraciones de fiestas como el *Inti Raymi*, el carnaval, etc., y la música tradicional se interpreta con instrumentos hechos con los cuernos del animal,

los cuales sirven también para anunciar la siembra o la cosecha, o alerta a la comunidad de algún peligro inminente (León,2012,p.32).

Foto 8 Yahuarlocro



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Foto 9 Picantería Don Luchito “Las Taipés”



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.7 Polla ronca

También conocida como “colada de *machica*”, esta preparación según la entrevista realizada en diciembre del 2018 en la ciudad de Latacunga al chef Fabián Hidalgo, menciona; “es hecha con col de páramo verde y se trabaja con

machica. Es como hacer una colada de habas, únicamente cambiamos el producto; es muy sabrosa y se emplea una gallina de esas bien correteadas por todo el corral y faenadas [...], incluso consumían las personas cuando daban a luz para poder de lactar a sus hijos [...]. Esta colada consistente era un buen plato con una presa normal de pollo y aguantaba el cuerpo toda la mañana” (Hidalgo, 2018).

Foto 10. Polla Ronca



Foto: Katherin Vivas

2.1.8 *Chugchucaras*

La aparición de las *chugchucaras* se estima antes del siglo 20 y los latacungueños que disfrutaron recuerdan y rememoran al “111”, sin duda una numeración que en la actualidad no hace referencia a nada; sin embargo, en ese tiempo era el lugar de venta de comida en la parte centro sur de la ciudad, específicamente en el barrio “mitimaes”, en el “111” se observaban los fogones y las pailas de bronce. Los dueños de este establecimiento eran los esposos Daniel Rivera y Rosa Vásquez, las *chugchucaras* eran preparadas solo los días viernes cuando los clientes disfrutaban de un juego de 40, acompañado de un puro. Fue tal la demanda de este plato, que hizo que vendan los otros días de la semana y se de apertura a otros negocios a realizar este platillo. En la actualidad, estos puestos de comida típica están ubicadas la calle “Hermanos

Quijano y Ordoñez” conocida como la “calle de las chugchucaras” (García, 2011).

Las chugchucaras están compuestas por dos palabras kichwas *Chugchu* “tembloroso” y *caras* “cuero” que da como significado “cuero tembloroso”, y consiste en la panza del cerdo o la de pecho con alto contenido de grasa. El complemento de este plato se lo sirve por separado y suele ser el cuero reventado, empanadas dulces, canguil, plátano frito, papas fritas, tostado, el ají y la chicha, sin antes comenzar con el mote y chuzo fritada.

Foto 10 *Chugchucaras*



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Foto 11 *Chugchucaras Doña Rosita*



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.9 Tripa Mishqui

En el sector de la iglesia del parque de San Felipe en la ciudad de Latacunga, era una plaza de granos. La gente comercializaba todo tipo de cereales. Los comerciantes llegaban de diferentes sectores del país. El primer puesto de tripa mishqui apareció para saciar el apetito de los trabajadores mercaderes cuenta Doña Angelita, chinchulines como también se lo conoce es preparado con el intestino grueso y delgado de res. (El Telégrafo, 2014). La *Tripa Mishqui* que en kichwa significa “dulce” por el mínimo valor de un dólar es servida con mote o papa y acompañada con salsa de maní.

Foto 12 Tripa *Mishqui*



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.10 Ají de cuy

Según la entrevista realizada en diciembre del 2018 en la ciudad de Latacunga al chef Fabián Hidalgo menciona que:

“Es un plato bastante tradicional se puede decir, autóctono, ya que el cuy proviene de los Andes [...], lo llaman ají de cuy no porque sea picante, acompañada con la “Sarsa”, una mezcla de chocho procesado con aceite de color y leche, hace que humedezca las papas, el cuy debe ser bien crocante para que en realidad sea un buen cuy”.

Foto 13 Ají de cuy



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.11 Máchica Traposa

La máchica traposa se elabora con harina de cebada llamada también como mashca proveniente del kichwa, con manteca negra de cerdo “cachigüirá”, panela rallada o raspadura y queso tierno rallado. Se cocina en paila de cobre, calentando primero la manteca, luego la panela hasta que se hagan grumos. El queso se añade a la mezcla. Al final se pone la máchica (El Comercio, 2016). Preparación muy apetecida por los Latacungueños y apodados como “maschas” por su alto consumo.

Foto 14 Machica Traposa



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.12 Chapo

El “Chapo” es otra preparación de la harina de cebada, cuando las familias latacungueñas toman el café, aguas aromáticas o leche caliente suelen dejar los tres cuartos de taza, se agrega la *machica* hasta tener una mezcla de color café, suave y blanda, como su nombre lo indica un “chapo”, adicionalmente se incorpora panela o el típico “pinol” una composición de especias dulces, panela molida y machica (Gutiérrez, 2011). El “chapo” muy parecida a la *machica traposa* la diferencia que se mezcla el líquido con la *machica* en la misma taza.

Foto 15 Chapo



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.1.13 Champús

El “champús” es una mazamorra cuyo origen se remonta al tiempo de los incas, y para su elaboración se emplea una mezcla cocinada de harina de maíz aderezada con *yaguarmishqui* y con algunas frutas nativas como naranjilla, chamburo o babaco. Por otro lado, el origen de esta bebida también se le atribuye haber venido con las manifestaciones culturales llegadas con los esclavos traídos desde África en épocas de la colonia, cuyas mujeres adaptaron el maíz a su cocina, como una forma más de sincretismo culinario andino (Gomezjurado, 2014, p. 210:211). Por ello en Latacunga, la festividad de la Mama Negra, se encuentra un personaje de una vestimenta folklórica que va acompañado de un balde lleno de champús, repartiendo a quienes admiran de la comparsa. Este personaje es conocido como “Champusero”.

Foto 16 Champusero



Foto: Alejandro Fabara Torres

2.1.14 Jucho

El *jucho* es una bebida tradicional de la Sierra Central. Se prepara principalmente en la época de Carnaval y está relacionado con el ritual del Pawkar Raymi que es la época del florecimiento y agradecimiento a la “Pachamama” madre tierra por los alimentos recibidos en marzo. Los

habitantes del barrio rural Loma de Brazales, de la parroquia Eloy Alfaro, al noroccidente de Latacunga. Al igual de las parroquias Belisario Quevedo y San Buenaventura son las principales productoras de capulí el ingrediente principal del *jucho* acompañado de especias dulces, durazno y *chaguarmishqui* (Telégrafo, 2016).

Foto 17 Jucho



Foto: La hora

2.1.15 *Chaguarmishqui*

El *Chaguarmishqui*, proviene del quichua *chawana* que significa ordeñar o exprimir y *mishki* que significa dulce. Se extrae del penco o la planta de las mil maravillas conocida así por los antiguos aborígenes, la cual florece al final de su vida. Esta bebida indígena se distingue por su olor y sabor agridulce que se utiliza como un endulzante para el jucho, coladas o mazamoras (Gomezjurado, 2014). En el mercado cerrado de Latacunga se encuentra esta bebida, Carmen Estrella es una de las vendedora del *Chaguarmishqui*, ella lo prepara con 1 día de anticipación, y comenta que aprendió a elaborar esta bebida de su madre y su abuela, normalmente lo vende caliente con hojuelas de la cebada.

Foto 18 *Chaguarmishqui*



Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Foto 19 Mercado El Salto



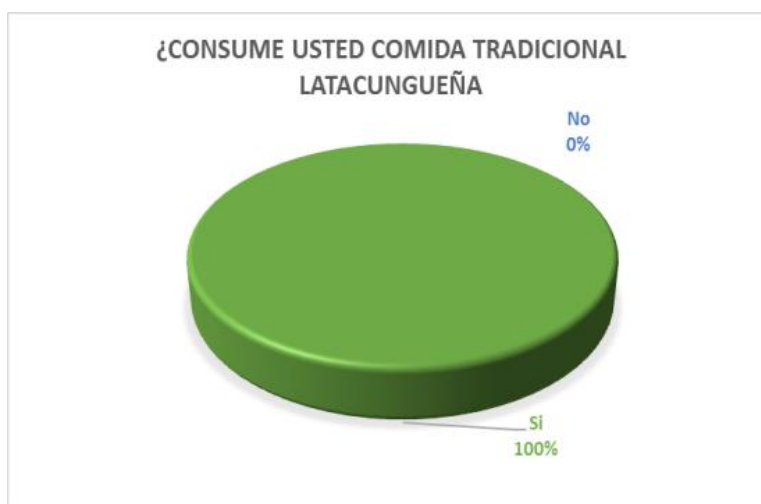
Foto: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

2.2 Análisis de los resultados

A continuación, se presenta los resultados de las encuestas realizadas a los pobladores de la ciudad de Latacunga acerca del conocimiento gastronómico, y el consumo de los platos tradicionales dentro de la misma. El tamaño muestra es de 52 personas con un 85% de confiabilidad y el 10% de error.

2.2.1 Pregunta 1. ¿Consume usted comida tradicional Latacungueña?

Gráfico 1. ¿Consume usted comida tradicional Latacungueña?



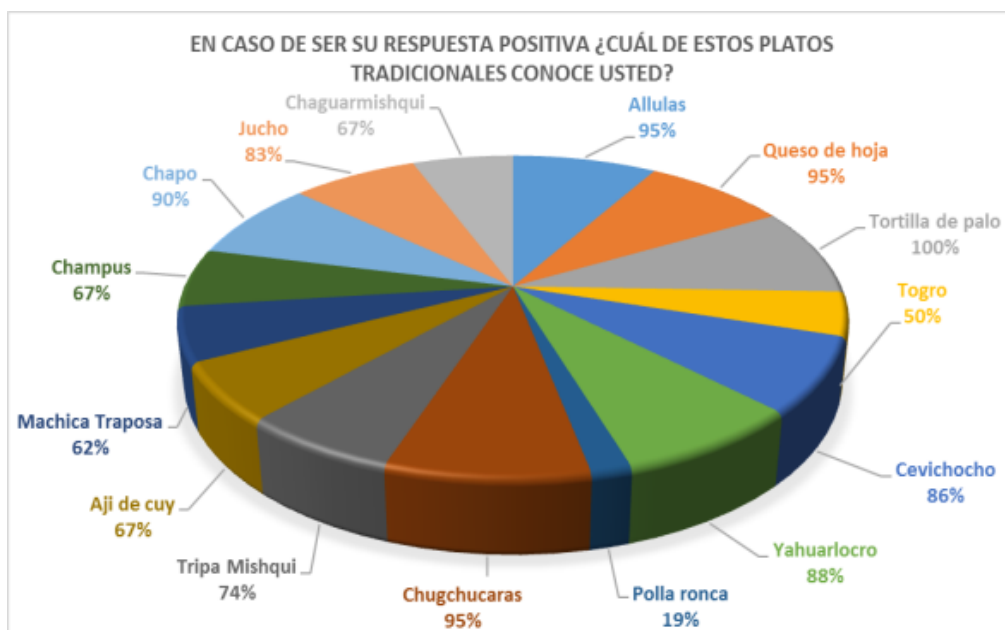
Fuente: Pobladores entrevistados de Latacunga

Elaborado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Interpretación: El 100% de los encuestados han consumo comida tradicional Latacungueña.

2.2.2. Pregunta 2. En caso de ser su respuesta positiva. ¿Cuál de estos platos tradicionales conoce usted?

Gráfico 2. En caso de ser su respuesta positiva. ¿Cuál de estos platos tradicionales conoce usted?



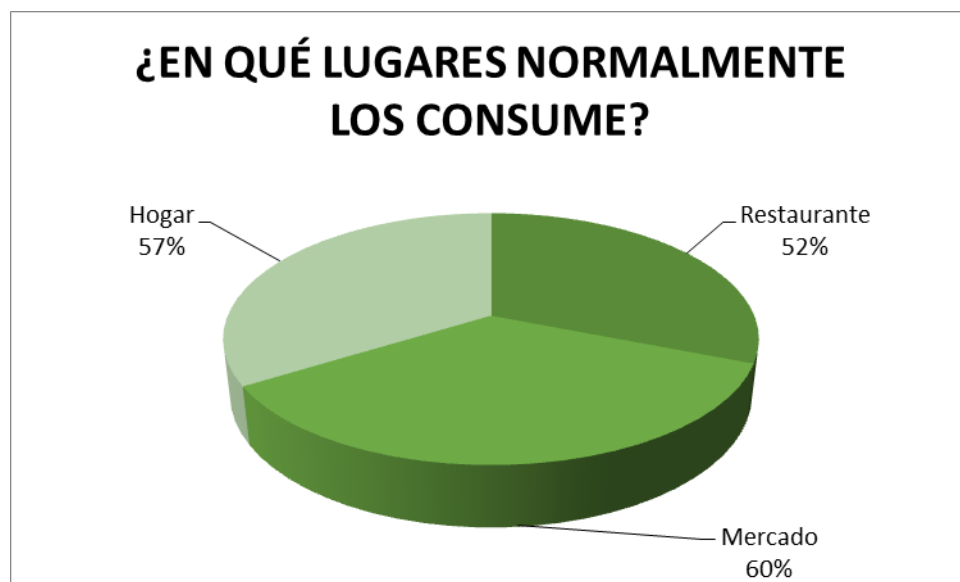
Fuente: Pobladores entrevistados de Latacunga

Elaborado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Interpretación: Se observa que el 100% de los encuestados conocen las tortillas de palo, con un 95% están las *allulas*, queso de hoja y las *chugchucaras*, siendo el menos conocido la polla ronca con el 19%.

2.2.3 Pregunta 3 ¿En qué lugares normalmente los consume?

Gráfico 3. ¿En qué lugares normalmente los consume?



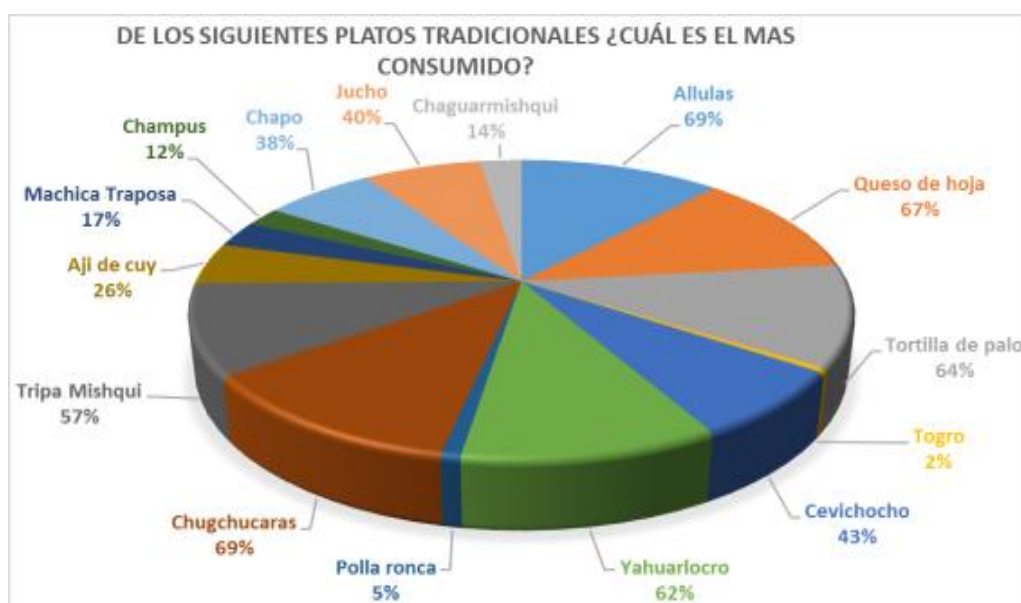
Fuente: Pobladores entrevistados de Latacunga

Elaborado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Interpretación: El lugar donde se consume los platos tradicionales es en el mercado con el 60% de encuestados y con un 52% llegan a consumir en un restaurante, sin embargo cabe notar que un 57% también lo preparan en casa.

2.2.4 Pregunta 4.- De los siguientes platos tradicionales ¿Cuál es el más consumido?

Gráfico 4. De los siguientes platos tradicionales ¿Cuál es el más consumido?



Fuente: Pobladores entrevistados de Latacunga

Elaborado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Interpretación: Dentro de los quince platos tradicionales de la ciudad de Latacunga, el mayor porcentaje tienen las *chugchucaras* y las *allullas* con el 69%. Mientras que el 38% de los encuestados consumen *chapo* y siendo el menos consumido con un porcentaje del 2% es el *togro*.

2.2.5 Pregunta 5. ¿Con que frecuencia consume estos platos tradicionales?

Gráfico 5. ¿Con que frecuencia consume estos platos tradicionales?



Fuente: Pobladores entrevistados de Latacunga

Elaborado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Interpretación: El resultado de esta pregunta señala que el 81% de los encuestados consumen los platos típicos 1 vez por semana, mientras que tan solo un 5% consumen 3 veces por semana.

2.2.6 Pregunta 6 ¿Cree usted conveniente que en nuestra ciudad se deba abrir un restaurante especializado en nuestra gastronomía tradicional, aplicando las técnicas de vanguardia?

Gráfico 6. ¿Cree usted conveniente que en nuestra ciudad se deba abrir un restaurante especializado en nuestra gastronomía tradicional, aplicando las técnicas de vanguardia?



Fuente: Pobladores entrevistados de Latacunga

Elaborado por: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Interpretación: En esta última pregunta se observa que la apertura de un restaurante especializado en gastronomía tradicional latacungueña aplicando las técnicas de vanguardia sería favorable, indispensable y necesaria en un 100%.



Capítulo III

Cocina de Vanguardia

3.1 Antecedentes de la Cocina de Vanguardia

“La cocina moderna consiste en cocinar sobre la base de un conocimiento adquirido, en aprovechar la precisión de la tecnología y en adaptar una absoluta apertura del gusto y del espíritu creativo” (Myhrvold, Young, y Bilet, 2011, p.8). Es muy claro el mensaje del Chef Maxime Bilet, la cocina moderna o también llamada como gastronomía molecular debe partir de las raíces culinarias tradicionales. Este auge gastronómico nombrado como una disciplina, perfecciona los procesos culinarios mediante el empleo de maquinaria, equipos, aditivos y demás recursos culinarios existentes en la actualidad.

El término “gastronomía molecular” fue planteada en el año de 1980 por el científico francés Herve This y el húngaro Nicholas Kurti, quienes aplicaron sus conocimiento físicos y químicos en procesos culinarios tradicionales, incorporando herramientas de laboratorio químico en diferentes preparaciones, haciendo de ellas unos utensilios más dentro de la cocina (Casalins, 2012). Gracias a este aporte, se llegó a comprender las reacciones que ocurre en distintas preparaciones y el uso erróneo que se da a algunos términos gastronómicos, lo cual es observable en el libro Tratado Elemental de la Cocina de Herve This.

Según This (2005), la gastronomía molecular o de vanguardia comienza por un estudio experimental, iniciando con una disertación histórica de los platos o de los ingredientes, para posteriormente desarrollar y evolucionar los progresos aplicando las técnicas culinarias vanguardistas (p.41).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Asimismo Herve, llegó a interesarse en la gastronomía de una manera que involucre a la ciencia, colaborando con Nicholas Kurti un físico experimental quien en el año 1969 presentó la conferencia “el físico en la cocina” en donde explicó la ciencia de la cocina con diferentes técnicas culinarias. Para el año 1980, la revolución modernista se inicia de una manera muy rápida en manos de Ferran Adrià en el mejor restaurante del mundo “elBulli” donde se suman personas como Herve This, Harold McGee, Heston Blumenthal, quienes valoran a la ciencia, investigación y tecnología. Myhrvold, Young, y Bilet, (2011), mencionan que el “modernismo culinario no es la *nouvelle cuisine*, son la revolución en la que nos encontramos. La llamamos modernista porque sus contenidos y fuerzas impulsoras son similares a las del impresionismo, la *bauhaus* y otros movimientos vanguardistas” (p.69).

Estos movimientos vanguardistas han sido impulsados por grandes chefs españoles que, en los últimos años, han convertido a España en una potencia culinaria modernista. De ellos, podemos mencionar a Ferran Adrià, Joan Roca y Martín Berasategui, principalmente, quienes son los precursores en difundir las técnicas vanguardistas e involucran a más jóvenes desde el año de 1990. De esta nueva generación, han salido nuevos talentos y destacados chefs como Dani García, Quique Dacosta, Sergi Arola y Andoni Luis Aduriz (Myhrvold, Young, y Bilet, 2011).

3.2 Técnicas de cocina vanguardista

3.2.1 Carbonatación

La carbonatación es producida por la agregación de dióxido de carbono (CO_2) a cualquier tipo de líquido, cuando se produce la gasificación el gas se dispersa y forma burbujas pequeñas y muy delicadas propio de las bebidas gasificadas (Mahiques, 2012). Según esto, el utensilio a utilizar es el sifón, dispensador de acero inoxidable, en el que se introduce el líquido deseado y se incorpora cargas de CO_2 . Por lo general, por cada 27oz de líquido se utiliza dos

UNIVERSIDAD DE CUENCA

cargas del gas. Para mejores resultados, se recomienda mantener en temperatura fría y conservar por dos horas.

Foto 20 Carbonatación *Chaguarmishqui* en sifón y cagas CO₂



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

3.2.2 Deshidratación

La deshidratación es una técnica muy antigua que se utilizaba para conservar los alimentos. Según De Michelis y Ohaco (2012), esta técnica convierte los alimentos frescos en deshidratados y añade valor agregado a la materia prima. La deshidratación es el método más barato y apto para las comunidades que no posean otras posibilidades de conservación, (p.4). Sin embargo, en la actualidad se dispone de equipos de cocina que mantienen temperaturas bajas y controladas por tiempos que uno desee, todo dependiendo de producto final que quiera obtener.

Foto 21 Cuero deshidratado destinado para chugchucaras y togro



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

3.2.3 Extracción

“El sabor extraído de una materia prima suele denominarse extracto. Las técnicas de extracción se basan en la destilación, maceración, expresión o absorción” (AAF, 2018). De acuerdo a lo anterior descrito, cuando se extrae el sabor de algún producto específico, se puede emplear en varias preparaciones para potenciar los sabores y resaltar el producto final; un ejemplo es usar olla de presión, realizar fondos por extracción o cocción en *sous vide*.

Foto 22 Extracción del capulí en cocción al vacío



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto 23 Hoja de achira en olla



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

3.2.4 Filtrado

La técnica de filtrado se utiliza con la finalidad de obtener alimentos suaves, claros, limpios, menos arenoso y tengan una mejor calidad. El filtrado segrega partículas sólidas de los líquidos con el objetivo de clarificar los caldos. El proceso consiste en colar el líquido por tamizadores finos, filtros de café, centrifugado y filtrado con agar- agar, principalmente. Mientras mejor sea el filtrado, la clarificación será de mejor calidad (Myhrvold, Young, y Bilet, 2011).

Foto 24 Filtrado *chaguarmishqui* en tamizador



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto 25 Filtrado caldo de tomate



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

3.2.5 Gelificación

“Los gelificantes se dan por varias formas naturales, que sirven para la producción de diversas preparaciones gastronómicas: ayuda a mejorar la textura y solidez a preparados líquidos (Techpress, 2009). Por lo tanto, los geles provenientes de animales se debe al colágeno que tienen en los huesos o carnes, del mismo modo se encuentra geles de extracción en algas marinas.

Foto 26 Gelificación togro



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto 27 Gelificación de Jucho



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

3.2.6 Ahumado con pistola ahumadora

El ahumado es un proceso que se ha dado por años con el propósito de conservar y modificar adecuadamente la textura, el color, aroma y sabor de los alimentos. Para ello se emplea maderas duras con el fin de mantener temperaturas mínimas de 65 °C (Panchef, 2018). Sin embargo, en la actualidad se dispone de pistolas ahumadoras, las cuales introducen ligeramente el olor de ahumado, mas no es capaz de hacer un verdadero ahumado.

Foto 28 Ahumado de la masa de Allullas



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto 29 Ahumado *Tripa Mishqui*



Fuente: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Autor: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto 30 Ahumado masa tortillas de palo



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

3.2.7 Espumas en Sifón

Las espumas son emulsiones de textura esponjosa y suave al paladar, producida por cargas de óxido nitroso (N_2O) introducidas a un líquido que cuenta con base de grasa, fécula o gelatina. Ferran Adrià en 1994 en El Bullí amplió el uso de sifón para diferentes preparaciones y no limitarse solo para montar nata; si no que preparó espumas de sal y dulce, frías y calientes (Gener, 2014). Para obtener mejores resultados, en el mejor de los casos se puede agregar dos cargas de N_2O y dejar reposar por dos horas.

Foto 31 Champús en sifón con cargas N_2O



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

3.2.8 Cocina al vacío

La cocina al vacío permite controlar minuciosamente el sabor y la textura de los alimentos, se puede calentar exactamente a la temperatura adecuada durante el tiempo que se desee y de manera uniforme. Al cocinar al vacío, se mejora el control de la porción del producto y de la higiene alimentaria (Myhrvold, Young, & Bilet, 2011, p. 198). Para obtener un mejor resultado es conveniente usar un termo circular o un horno convencional para mantener una temperatura estable.

Foto 32 Cocción al vacío de rollo de pollo para Polla Ronca



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto 33 Cocción al vacío de sangre de borrego



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto 34 *Chugchucara* en cocción al vacío



Elaborado por: *Chugchucara* en cocción al vacío

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

3.2.9 Desconstrucción

Este término acuña Ferran Adrià en los 90. Es una propuesta que parte de una receta y preparaciones tradicionales que transforman las texturas de los ingredientes, transformando su presentación clásica. La desconstrucción se nutre de la gastronomía molecular, que le brinda el conocimiento y las opciones para generar nuevas presentaciones; En ese contexto, esta técnica incentiva al cocinero a explorar nuevas texturas, vistas y temperaturas para los ingredientes de la receta y así potenciar su sabor original (Mariani, 2012).

Foto 35 Desconstrucción chapo



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto 36 Desconstrucción Machica Traposa



Elaborado por: Marcelo Esteban Bedon Echeverría

Foto: Marcelo Esteban Bedon Echeverría



Capítulo IV

Recetario de técnicas vanguardistas aplicadas a platos tradicionales de la ciudad de Latacunga

4.1 Fichas técnicas de aplicación de cocina vanguardia a la cocina tradicional de Latacunga

Una vez realizado el análisis y recopilación de los platos tradicionales más destacables de la ciudad de Latacunga, a continuación se representan las 15 recetas desarrolladas para la aplicación de técnicas vanguardistas de la investigación.




Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Allullas | | |
|--|-----------------------------|--|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| | Panes redondos y aplanados. | Mantener temperaturas ambiente. Ahumar cada 20 minutos. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| | | | | | | |
|--|-----------------|-------|-------------------|--|----------|-----------|
| Ficha técnica: Allullas | | | | | | |
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,500 | Harina | kg | 0,500 | 100% | \$ 0,92 | \$ 0,46 |
| 0,150 | Agua | L | 0,150 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,09 |
| 0,010 | Sal | kg | 0,010 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,01 |
| 0,020 | Levadura | kg | 0,020 | 100% | \$ 0,56 | \$ 0,01 |
| 0,015 | Azúcar | kg | 0,015 | 100% | \$ 0,93 | \$ 0,01 |
| 0,250 | Manteca vegetal | kg | 0,250 | 100% | \$ 1,50 | \$ 0,38 |
| | | | | | | |
| | Ahumado | | | | | |
| 0,080 | Leña cherry | kg | 0,080 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,08 |
| | | | | | | |
| Cant. Producida: | | 1,025 | | Costo total | | \$ 1,04 |
| Cant. Porción: | | 10 | Costo por porción | | | \$ 0,10 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Formar un volcán con la harina. 2. Incorporar agua, sal, levadura y azúcar 3. Mezclar, al final la manteca vegetal 4. Amasar por 5 minutos 5. Dejar reposar por 60 minutos a 32°C 6. Bolear y porcionar en 15g, dejar leudar y ahumar por 40 minutos 7. Precalentar el horno a 180°C y hornear por 40 minutos, dejar enfriar. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía


Ficha de mise en place de: Queso de hoja

Fecha: Noviembre 8 del 2018

| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
|---|--|--|
| Agua extraída de la hoja de achira. Hojas de achira limpias. | Queso blanco reposado en hoja de achira. | Extraer la mayor cantidad de agua posible y mantener a temperatura fría. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Queso de Hoja | | | | | | |
|--|----------------|-------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,225 | Queso fresco | kg | 0,225 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,23 |
| 0,050 | Sal | kg | 0,050 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,02 |
| 0,100 | Hoja de achira | kg | 0,090 | 90% | \$ 1,00 | \$ 0,09 |
| | | | | | | |
| | Extracción | | | | | |
| 0,100 | Hoja de achira | kg | 0,090 | 90% | \$ 1,00 | \$ 0,09 |
| 1,000 | Agua | l | 1,000 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,60 |
| Cant. Producida: | | 1,455 | | Costo total | | \$ 1,03 |
| Cant. Porción: | | 5 | Costo por porción | | | \$ 0,21 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Calentar el agua de achira a 90°C 2. Incorporar queso Fresco 3. Mover el queso hasta tenga una textura elástica 4. Retirar y colocar en las hojas de achira 5. Envolver y retirar el excedente de agua. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía


Ficha de mise en place de: Tortilla de palo

Fecha: Noviembre 8 del 2018

| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
|---|-------------------------|---|
| Queso fresco rallado. Cebolla cortada en brunoise. | Tortilla plana ahumada. | Ahumar la masa con pistola durante 2 horas. Cocer las tortilla en tiesto metálico. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Tortilla de Palo | | | | | | |
|---|------------------|--------------|--------------------------|--|----------|----------------|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,050 | Agua | l | 0,050 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,03 |
| 0,015 | Cebolla Blanca | kg | 0,013 | 87% | \$ 0,50 | \$ 0,01 |
| 0,020 | Ajo | kg | 0,017 | 85% | \$ 0,25 | \$ 0,02 |
| 0,050 | Manteca de Cerdo | kg | 0,050 | 100% | \$ 2,50 | \$ 0,13 |
| 0,015 | Aceite de Color | kg | 0,015 | 100% | \$ 0,90 | \$ 0,01 |
| 0,100 | Harina de maíz | kg | 0,100 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,10 |
| 0,020 | Mantequilla | kg | 0,020 | 100% | \$ 1,25 | \$ 0,03 |
| 0,005 | Polvo de hornear | kg | 0,005 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,01 |
| 0,005 | Sal | kg | 0,005 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,02 |
| | Relleno | | | | | |
| 0,051 | Queso fresco | kg | 0,051 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| 0,015 | Cebolla blanca | kg | 0,015 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,05 |
| | | | | | | |
| | Ahumado | | | | | |
| 0,250 | Leña cherry | kg | 0,250 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,25 |
| | | | | | | |
| Cant. Producida: | | 0,591 | | Costo total | | \$ 0,70 |
| Cant. Porción: | | 5 | Costo por porción | | | \$ 0,14 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Agregar agua tibia en la harina de maíz 2. Incorporar, aceite, mantequilla, sal y polvo de hornear 3. Reposar la masa y ahumar por 2 horas 3. Rellenar con el queso y cebolla 4. Dejar reposar con un trapo húmedo 5. Cocinar en tiesto con manteca de cerdo. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Togo | | |
|--|---|--|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| <p>Cuero limpio de su grasa.</p> <p>Patas de cerdo limpias.</p> <p>Cebolla picada en brunoise.</p> | <p>Gelificación salada de color amarillo acompañada de una terrificación de mote.</p> | <p>Deshidratar el cuero a 45°C por 24 horas.</p> <p>Enfriar a baño maría inverso y colocar en refrigeración hasta que coagule.</p> |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Togro | | | | | | |
|---|-----------------|-------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 10 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,050 | Pata de chanco | kg | 0,050 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| 0,003 | Sal | kg | 0,003 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,01 |
| 0,003 | Aceite de color | kg | 0,003 | 100% | \$ 0,90 | \$ 0,02 |
| 0,001 | Comino | kg | 0,001 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,010 | Cebolla perla | kg | 0,010 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,02 |
| 0,500 | Agua | Lt | 0,500 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,30 |
| 0,010 | Culantro | kg | 0,010 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| | Deshidratación | | | | | |
| 0,050 | Cuero de chanco | kg | 0,050 | 100% | \$ 0,70 | \$ 0,04 |
| | Terrificación | | | | | |
| 0,050 | Manteca negra | kg | 0,050 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| 0,050 | Mote | kg | 0,050 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| Cant. Producida: | | 0,727 | | Costo total | | \$ 0,56 |
| Cant. Porción: | | 5 | Costo por porción | | | \$ 0,11 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Hacer un refrito con el aceite de color comino y la cebolla 2. Agregar las patas rostizadas 3. Incorporar sal y agua 4. Dejar cocinar en llama baja por 24 horas, luego incorporar el cuero 5. Retirar las patas 6. Dejar enfriar en baño maría invertido y refrigerar hasta que gelifique 7. Realizar un puré de mote con la manteca, secar y pasar por un tamiz 8. Servir con el togro. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Cevichocho | | |
|---|---|---|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Caldo filtrado de tomate riñón. Chochos desaguados. Chulpi remojado. Cebolla cortada en juliana. Culantro finamente picado. Plátano verde cortado en mandolina. Limón extraído el zumo. | Caldo transparente de tomate. Acompañado de chulpi, plátano y Chochos. | Desaguar los chochos cada 2 horas. Para mejor filtrado corta el tomate, agregar sal. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Cevichocho | | | | | | |
|---|---------------|-------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 10 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| | Clarificación | | | | | |
| 0,170 | Tomate riñón | kg | 0,160 | 94% | \$ 0,50 | \$ 0,08 |
| 0,005 | Sal | kg | 0,005 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,02 |
| | Guarnición | | | | | |
| 0,005 | Sal | kg | 0,005 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,02 |
| 0,001 | Pimienta | kg | 0,001 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,050 | Limón sutil | kg | 0,040 | 80% | \$ 1,00 | \$ 0,04 |
| 0,090 | Chochos | kg | 0,090 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,09 |
| 0,010 | Culantro | kg | 0,010 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,015 | Cebolla perla | kg | 0,014 | 93% | \$ 0,50 | \$ 0,05 |
| 0,020 | Chulpi | kg | 0,020 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,02 |
| 0,050 | Plátano verde | kg | 0,040 | 80% | \$ 1,00 | \$ 0,04 |
| Cant. Producida: | | 0,385 | | Costo total | | \$ 0,38 |
| Cant. Porción: | | 2 | Costo por porción | | | \$ 0,19 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Mezclar el caldo de tomate junto con el zumo de limón 2. Rectificar sal y pimienta 3. Agregar la cebolla y el culantro 4. Juntar todo con el ceviche 5. Reventar el chulpi 6. Freír el plátano verde 7. Servir todo. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Yahuarlocco | | |
|---|--|---|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Tripas limpias y lavadas con limón. Sangre en bolsa tipo ziploc. Papas cortadas en macedonia. Cebolla paiteña en Juliana. Panza lavada y limpia. Perejil y ajo finamente picado. Tomate cherry escalfado. | Locro acompañado de un medallón de papa acompañado de tripas cortadas y puré de aguacate y tomate cherry escalfado. | Limpiar las tripas con limón durante 2 días. Cocinar la sangre sin sal y una vez coagulada sofreír con cebolla y perejil. . |



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Yahuarlocro | | | | | | |
|--|-------------------|-------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 10 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,20 | Panza de borrego | kg | 0,150 | 75% | \$ 3,00 | \$ 0,45 |
| 0,25 | Tripa de borrego | kg | 0,200 | 80% | \$ 2,00 | \$ 0,40 |
| 0,12 | Papa chola | kg | 0,100 | 83% | \$ 1,00 | \$ 0,10 |
| 0,12 | Papa puña | kg | 0,100 | 83% | \$ 1,00 | \$ 0,10 |
| 0,02 | Ajo | kg | 0,020 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,02 |
| 0,02 | Aceite de color | kg | 0,015 | 100% | \$ 0,90 | \$ 0,01 |
| 0,10 | Hierba buena | kg | 0,100 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,05 |
| 0,02 | Orégano seco | kg | 0,015 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,01 |
| 0,05 | Cebolla paiteña | kg | 0,050 | 93% | \$ 0,50 | \$ 0,03 |
| 0,03 | Sal | kg | 0,030 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,01 |
| 0,30 | Limón | kg | 0,250 | 83% | \$ 1,00 | \$ 0,25 |
| 0,25 | Leche | l | 0,250 | 100% | \$ 0,95 | \$ 0,24 |
| | Cocción al vacío | | | | | |
| 0,08 | Sangre de borrego | kg | 0,080 | 100% | \$ 1,50 | \$ 0,12 |
| | Guarnición | | | | | |
| 0,05 | Cebolla de hoja | kg | 0,050 | 93% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,04 | Perejil | kg | 0,040 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,08 | Aguacate | kg | 0,060 | 75% | \$ 0,50 | \$ 0,03 |
| 0,03 | Tomate cherry | kg | 0,028 | 93% | \$ 1,00 | \$ 0,03 |
| Cant. Producida: | | 1,538 | | Costo total | | \$ 1,87 |
| Cant. Porción: | | 4 | Costo por porción | | | \$ 0,47 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Cocinar la panza y tripa con cebolla, ajo, hierba buena 2. Retirar la panza y las tripas y picar 3. Cernir el caldo y reservar 4. Realizar un refrito con aceite de color, ajo, cebolla de hoja y perejil. Reservar en dos partes 5. Una parte del refrito para el locro con el caldo reservado 6. Agregar la panza, tripa y la leche 7. Cocinar la sangre en termo circulador 8. Segundo refrito junto con la sangre 9. Servir caliente con aguacate, cebolla y tomate | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Polla ronca | | |
|---|--|--|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Pechuga deshuesada, enrollada y empacada al vacío. Cebolla picada en brunoise. Papa cortada en macedonia. Perejil finamente picado. Col picada en juliana y brunoise. | Rollo de pechuga bañada en salsa de máchica acompañado de col, zanahoria y papa chola. | Tamizar la harina de máchica y ocupar fondo de pollo para resaltar sabores. Cocinar la pechuga a 70°C por 2h00 horas. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Polla Ronca | | | | | | |
|--|-----------------|-----|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 11 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,1 | Pechuga | kg | 0,1 | 100% | \$ 2,00 | \$ 0,20 |
| 0,04 | Col | kg | 0,04 | 100% | \$ 0,75 | \$ 0,03 |
| 0,005 | Aceite de color | kg | 0,005 | 100% | \$ 0,90 | \$ 0,00 |
| 0,054 | Cebolla perla | kg | 0,047 | 87% | \$ 0,50 | \$ 0,02 |
| 0,05 | Pimiento rojo | kg | 0,045 | 90% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| 0,003 | Comino | kg | 0,003 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,04 | Sal | kg | 0,04 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,02 |
| 0,05 | Papa chola | kg | 0,04 | 80% | \$ 1,00 | \$ 0,04 |
| 0,03 | Perejil | kg | 0,03 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| | Salsa | | | | | |
| 1 | Fondo de pollo | kg | 1 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,60 |
| 0,05 | Machica | kg | 0,05 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| Cant. Producida: | | 1,4 | | Costo total | | \$ 1,03 |
| Cant. Porción: | | 3 | Costo por porción | | | \$ 0,34 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Cocinar la pechuga en sous vide 2. Hacer un refrito 3. Agregar el fondo de pollo 4. Disolver la machica en frio y agregar 5. Rectificar sabor y espesor de la salsa 6. Cocinar las guarniciones 7. Servir Caliente. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía


| Ficha de mise en place de: Chugchucara | | |
|---|---|--|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| <p>Cuero limpio. Papa, maduro cortados en dados. Carne de cerdo empacar al vacío. Cebolla cortada en mirepoix.</p> | <p>Chugchucara acompañada de papas, empanada, mote, tostado, plátano frito y cuero reventado.</p> | <p>Realizar cortes diagonales sobre la chugchucara para que suelte con mayor facilidad su grasa. Freír todos sus acompañantes en la misma manteca. Cocinar la panza a 60°C por 2h30 horas. Deshidratar el cuero a 40°C.</p> |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha técnica: Chugchucas

Fecha: Noviembre 11 del 2018

| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
|--|-------------------------|--------------|--------------------------|--|----------|----------------|
| | Cocción al vacío | | | | | |
| 0,45 | Panza de cerdo | kg | 0,45 | 100% | \$ 2,50 | \$ 1,13 |
| 0,006 | Sal | kg | 0,006 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,02 |
| 0,002 | Comino | kg | 0,002 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| | Guarnición | | | | | |
| 0,08 | Papa chola | kg | 0,06 | 75% | \$ 1,00 | \$ 0,06 |
| 0,02 | Cuero | kg | 0,02 | 100% | \$ 0,70 | \$ 0,01 |
| 0,05 | Mote | kg | 0,05 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| 0,05 | Tostado | kg | 0,05 | 100% | \$ 0,80 | \$ 0,04 |
| 0,03 | Mapahuirá | kg | 0,03 | 100% | \$ 0,70 | \$ 0,02 |
| 0,045 | Empanadas dulces | kg | 0,045 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,03 |
| 0,14 | Maduro | kg | 0,06 | 43% | \$ 0,50 | \$ 0,03 |
| 0,2 | Carne para fritada | kg | 0,18 | 90% | \$ 2,00 | \$ 0,36 |
| 0,04 | Canguil | kg | 0,054 | 135% | \$ 0,80 | \$ 0,04 |
| 0,1 | Manteca de cerdo | kg | 0,1 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,10 |
| 0,054 | Cebolla | kg | 0,045 | 83% | \$ 0,50 | \$ 0,02 |
| 0,025 | Ajo | kg | 0,025 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| Cant. Producida: | | 1,177 | | Costo total | | \$ 1,93 |
| Cant. Porción: | | 3 | Costo por porción | | | \$ 0,64 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Cocinar la panza de cerdo en sous vide 2. Deshidratar el cuero 3. Dorar en paila la panza y la carne con ajo y cebolla 4. Reventar el tostado, canguil en manteca de cerdo 5. Freír las papas, maduro, el cuero y las empanadas 6. Servir todo caliente. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Tripa Mishqui | | |
|--|---|--|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| <p>Tripa de res Limpia. Papas peladas.</p> <p>Lechuga limpia y cortada.</p> <p>Maní tostado y procesado.</p> | <p>Tripas ahumadas acompañadas de</p> <p>papa cocida con salsa de maní y lechuga.</p> | <p>Realiza cortes a la tripa y ahumar por dos horas con la pistola ahumadora</p> |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Tripa Mishqui | | | | | | |
|--|-----------------|-------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| | Ahumado | | | | | |
| 0,12 | Tripa de res | kg | 0,12 | 100% | \$ 2,80 | \$ 0,34 |
| | Guarnición | | | | | |
| 0,09 | Papa chola | kg | 0,08 | 89% | \$ 1,00 | \$ 0,08 |
| 0,05 | Maní | kg | 0,05 | 100% | \$ 0,70 | \$ 0,04 |
| 0,1 | Leche | kg | 0,1 | 100% | \$ 0,95 | \$ 0,10 |
| 0,005 | Aceite de color | kg | 0,005 | 100% | \$ 0,90 | \$ 0,02 |
| 0,004 | Sal | kg | 0,004 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,02 |
| 0,002 | Comino | kg | 0,002 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,08 | Lechuga | l | 0,07 | 88% | \$ 0,90 | \$ 0,06 |
| | | | | | | |
| Cant. Producida: | | 0,431 | | Costo total | | \$ 0,66 |
| Cant. Porción: | | 2 | Costo por porción | | | \$ 0,33 |
| Procedimiento | | | | FOTO | | |
| 1. Cocinar a la tripa en grill adobada con cebolla ajo, sal y comino 2. Cocinar las papas 3. Realizar un refrito de cebolla y ajo 4. Realizar salsa de maní con leche y el refrito 5. Cortar la tripa en pedazos pequeños 6. Servir caliente. | | | |  | | |




Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Ají de cuy | | |
|---|---|---|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Cuy deshuesado y marinado. Papas peladas. Chochos desaguados y pelados. | Cuy crocante acompañado de papas en sarsa de chocho, aguacate y huevo duro. | Deshuesar y realizar un fondo con los huesos para ocupar en la sarsa de chocho (Opcional) Usar los intestinos del cuy cocinados para acompañar a la sarsa. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Ají de cuy | | | | | | |
|---|-----------------|-------|---------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 11 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 1 | Cuy | kg | 1 | 100% | \$ 15,00 | \$ 15,00 |
| 0,08 | Papa Chola | kg | 0,07 | 88% | \$ 1,00 | \$ 0,07 |
| 0,02 | Ajo | kg | 0,018 | 90% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,06 | Huevo | kg | 0,05 | 83% | \$ 0,30 | \$ 0,02 |
| 0,04 | Sal | kg | 0,04 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,02 |
| 0,005 | Comino | kg | 0,005 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,02 | Chicha | l | 0,02 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,01 |
| 0,08 | Aguacate | kg | 0,06 | 75% | \$ 0,50 | \$ 0,03 |
| 0,03 | Tomate | kg | 0,03 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,02 |
| | Sarsa | | | | | |
| 0,009 | Aceite de Color | kg | 0,009 | 100% | \$ 0,90 | \$ 0,01 |
| 0,06 | Chochos | kg | 0,05 | 83% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| 0,1 | Leche | l | 0,1 | 100% | \$ 0,95 | \$ 0,10 |
| 0,05 | Cebolla blanca | kg | 0,047 | 94% | \$ 0,50 | \$ 0,02 |
| Cant. Producida: | | 1,499 | | Costo total | | \$ 15,36 |
| Cant. Porción: | | 4 | | Costo por porción | | \$ 3,84 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Marinar el cuy 2. Cocinar el cuy en el horno a 180°C 3. Realizar la sarsa con refrito, aceite de color ajo, cebolla 4. Agregamos el chocho triturar con leche 5. Escalfar el tomate 6. Papas cocinadas 7. Puré de aguacate 8. Cocer el huevo 9. Servir caliente. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Máchica traposa | | |
|---|-----------------------------|----------------------|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Harina tamizada. Queso rallado. | Trufa de máchica con queso. | Servir frío |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Machica Traposa | | | | | | |
|---|--------------|-------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 11 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,05 | Machica | kg | 0,05 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| 0,01 | Mapahuira | kg | 0,01 | 100% | \$ 0,70 | \$ 0,01 |
| 0,002 | Sal | kg | 0,002 | 100% | \$ 0,41 | \$ 0,01 |
| 0,02 | Raspadura | kg | 0,02 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,01 |
| 0,05 | Queso | kg | 0,05 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| Cant. Producida: | | 0,132 | | Costo total | | \$ 0,13 |
| Cant. Porción: | | 4 | Costo por porción | | | \$ 0,03 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. En un tiesto la manteca. 2. Agregar la machica y la raspadura. 3. Rectificar sabor 4. Dar forma redonda 5. Rellenarle de queso. 5. Servir | | | |  | | |




Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Champús | | |
|---|---------------------------|---|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Harina remojada. Hoja de naranja y hierbaluisa limpia. Babaco picado. Mote finamente picado. | Espuma de maíz. | Tamizar antes de colocar en el sifón y servir fría. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Champús | | | | | | |
|---|-----------------|------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 11 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,25 | Harina de maíz | kg | 0,25 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,25 |
| 1 | Agua | l | 1 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,60 |
| 0,015 | Hoja de naranja | kg | 0,015 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,015 | Hierbaluisa | kg | 0,015 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,01 |
| 0,045 | Naranjilla | | 0,04 | 89% | \$ 1,00 | \$ 0,04 |
| 0,09 | Babaco | | 0,08 | 89% | \$ 1,25 | \$ 0,10 |
| 0,125 | Panela | kg | 0,125 | 100% | \$ 0,92 | \$ 0,12 |
| 0,015 | Especias dulces | kg | 0,015 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,01 |
| 0,25 | Mote | kg | 0,25 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,25 |
| 1 | Carga N2O | Un | 1 | 100% | \$ 1,00 | \$ 1,00 |
| Cant. Producida: | | 2,79 | | Costo total | | \$ 2,38 |
| Cant. Porción: | | 8 | Costo por porción | | | \$ 0,30 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Infusionar las hojas, especias y la harina, reservar por 3 días 2. Cocinar los frutos con panela 3. Incorporar con la infusión de harina de maíz 4. Cocinar hasta que espese 5. Tamizar y colocar en sifón con cargas de N2O 6. Servir frio con mote. | | | |  | | |

UNIVERSIDAD DE CUENCA




Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Chapo | | |
|---|--|--|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Machica tamizada. | Chapo en forma de helado, cubierto de chocolate. | Dar forma ovalada y congelar. Para luego ser bañada con ganache |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| | | | | | | |
|--|----------------|------|-------------------|--|----------|-----------|
| Ficha técnica: Chapo | | | | | | |
| Fecha: Noviembre 11 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,1 | Machica | kg | 0,1 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,10 |
| 0,08 | Leche | l | 0,08 | 100% | \$ 0,95 | \$ 0,08 |
| 0,05 | Pinol | kg | 0,05 | 100% | \$ 0,80 | \$ 0,04 |
| 0,07 | Chocolate | kg | 0,07 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,07 |
| | | | | | | \$ - |
| | Ganache | | | | | |
| 0,2 | Cacao 70% | kg | 0,2 | 100% | \$ 4,17 | \$ 0,83 |
| 0,05 | Mantequilla | kg | 0,05 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,05 |
| 0,1 | Crema de leche | kg | 0,1 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,10 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Cant. Producida: | | 0,65 | | Costo total | | \$ 1,27 |
| Cant. Porción: | | 4 | Costo por porción | | | \$ 0,32 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Disolver el pinol en leche 2. Mezclar con el resto de ingredientes 3. Obtener una masa 4. Dar la forma de helado y congelar 5. Bañar con la ganache 6. Refrigerar 7. Servir frío. | | | |  | | |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Jucho | | |
|---|--|---|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Pulpa de capulí extraído y empacada en ziploc Gelatina hidratada. Durazno pelado. Crema de leche semimontada. | Quenelle de jucho bañado con salsa del capulí. . | Conseguir capulí maduro para potencializar el sabor. Congelar la preparación en el molde y poder desmontarlo. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Jucho | | | | | | |
|--|--------------------|-------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 11 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,15 | Capulí | kg | 0,15 | 100% | \$ 1,20 | \$ 0,18 |
| 0,05 | Panela | kg | 0,05 | 100% | \$ 0,92 | \$ 0,05 |
| 0,08 | Durazno | kg | 0,05 | 63% | \$ 0,50 | \$ 0,03 |
| 0,15 | Agua | l | 0,15 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,09 |
| 0,003 | Canela | kg | 0,003 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,003 | Clavo de olor | kg | 0,003 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,003 | Pimienta Dulce | kg | 0,003 | 100% | \$ 0,25 | \$ 0,01 |
| 0,08 | Crema de leche | kg | 0,08 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,08 |
| 0,007 | Gelatina sin sabor | kg | 0,007 | 100% | \$ 0,75 | \$ 0,01 |
| | Extracción | | | | | |
| 0,15 | Capulí | kg | 0,1 | 67% | \$ 1,20 | \$ 0,12 |
| | | | | | | |
| Cant. Producida: | | 0,596 | | Costo total | | \$ 0,58 |
| Cant. Porción: | | 4 | Costo por porción | | | \$ 0,14 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Disolver la panela en agua 2. Agregar el durazno y las especias dulces 3. Incorporar el capulí a la mezcla 4. Procesar la mezcla 5. Incorporar la gelatina 6. Agregar la crema de leche y colocar le mezcla en moldes de quenelle 7. Agregar tozos de capulí y congelar 8. Servir el quenelle frio con la extracción de la salsa de capulí caliente. | | | |  | | |




Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha de mise en place de: Chaguarmishqui | | |
|--|--|--|
| Fecha: Noviembre 8 del 2018 | | |
| Mise en place | Producto terminado | Observaciones |
| Chaguarmishqui filtrado. | Bebida gasificada con hielos de hojuelas de cebada y guarmipoleo fresco. | Incorporar el chaguarmishqui con una infusión de guarmipoleo. Por cada 750 ml de líquido 2 cargas de CO2. Servir frío. |



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

| Ficha técnica: Chaguarmishqui | | | | | | |
|---|------------------|------|-------------------|--|----------|-----------|
| Fecha: Noviembre 11 del 2018 | | | | | | |
| C. Bruta | Ingredientes | Un | C. Neta | REND. EST. (%) | Precio U | Precio CU |
| 0,2 | Dulce de cabuyo | l | 0,2 | 100% | \$ 1,00 | \$ 0,20 |
| 0,05 | Hojuela de avena | kg | 0,05 | 100% | \$ 0,80 | \$ 0,04 |
| 0,01 | Guarmi poleo | kg | 0,01 | 100% | \$ 0,50 | \$ 0,01 |
| 1 | Agua | l | 1 | 100% | \$ 0,60 | \$ 0,60 |
| | Gasificación | | | | | |
| 1 | Cargas CO2 | Un | 1 | 100% | \$ 2,50 | \$ 2,50 |
| Cant. Producida: | | 2,26 | | Costo total | | \$ 3,35 |
| Cant. Porción: | | 4 | Costo por porción | | | \$ 0,84 |
| PROCEDIMIENTO | | | | FOTO | | |
| 1. Infundir el guarmipoleo en agua 2. Mezclar con el chaguarmishqui 3. Poner el líquido en sifón y colocar las cargas de CO2 4. Refrigerar por 1 hora 5. hacer helos con hojuelas de cebada y hojas frescas de guarmipoleo 6. Servir fría. | | | |  | | |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.2 Validación de recetas

En la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, el día 19 de enero del 2019 se realizó la validación el de las recetas con la presencia de Docentes Mgt. Marlene Jaramillo, MSc. Clara Sarmiento, Mgt. David Quintero. En la presente degustación se realizó seis platos que son parte del tema de tesis APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA A LOS PLATOS TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, como son:

Plato 1: *Togro*

Plato 2: Pollo Ronca

Plato3: *Yahuarlocro*

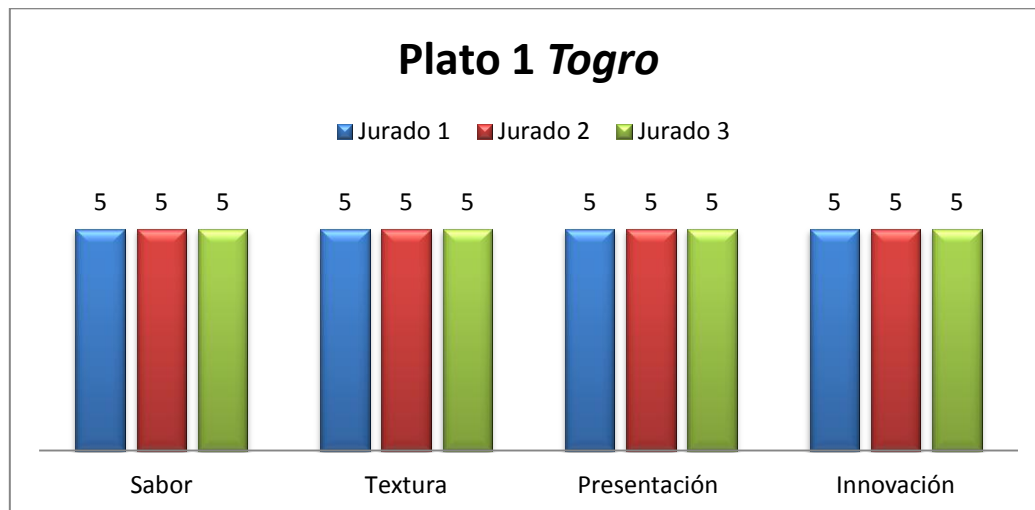
Bebida: *Chaguarmishqui*

Postre 1: *Jucho*

Postre 2: Chapo

Bajo los parámetros de calificación se tomó en cuenta el sabor, la textura, la presentación y la innovación. La evaluación se basa a la escala del 1 al 5, considerando que 1 baja nota y 5 alta nota. Demostrando en la siguiente tabulación

Gráfico 7 Togra



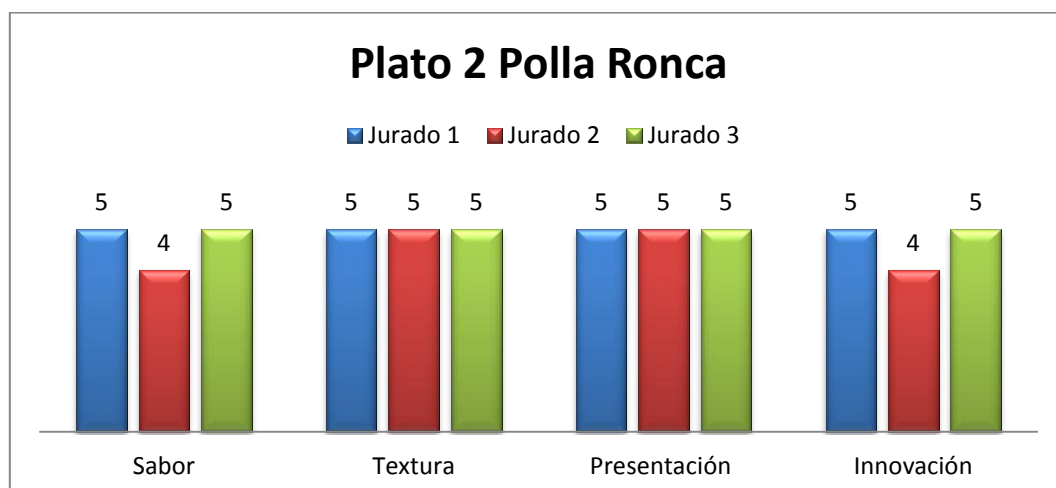
Fuente: Mgt. Marlene Jaramillo, MSc. Clara Sarmiento, Mgt. David Quintero.

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Observaciones:

Los resultados del plato fueron excelentes, gusto mucho en todos los parámetros de calificación ya que es un plato que es muy poco conocido impresiono mucho su textura y sabor que se deshacía en la boca.

Gráfico 8 Polla Ronca



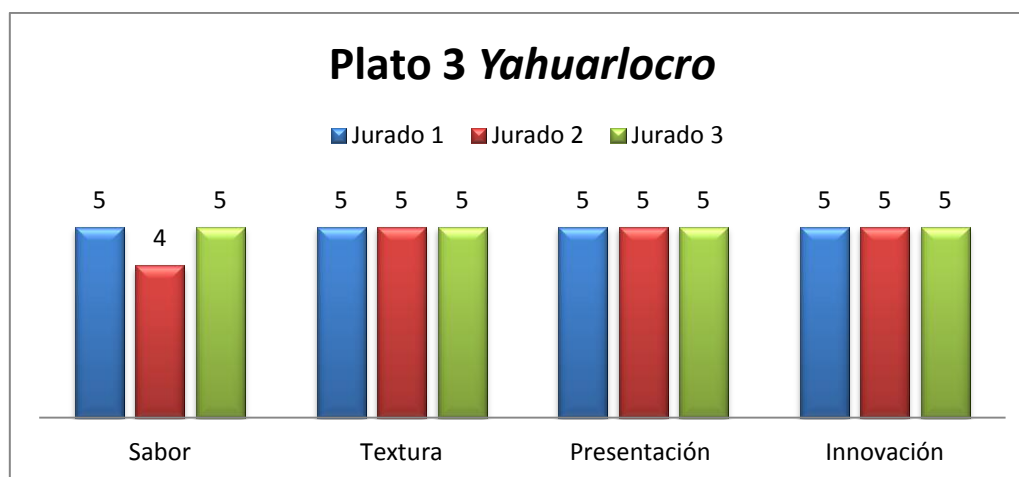
Fuente: Mgt. Marlene Jaramillo, MSc. Clara Sarmiento, Mgt. David Quintero.

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Observaciones:

Un plato que agrado al jurado por el uso de la machica como salsa, sin embargo se recomendó potencializar el sabor la salsa e mejorar la innovación del plato.

Gráfico 9 *Yahuarlocro*



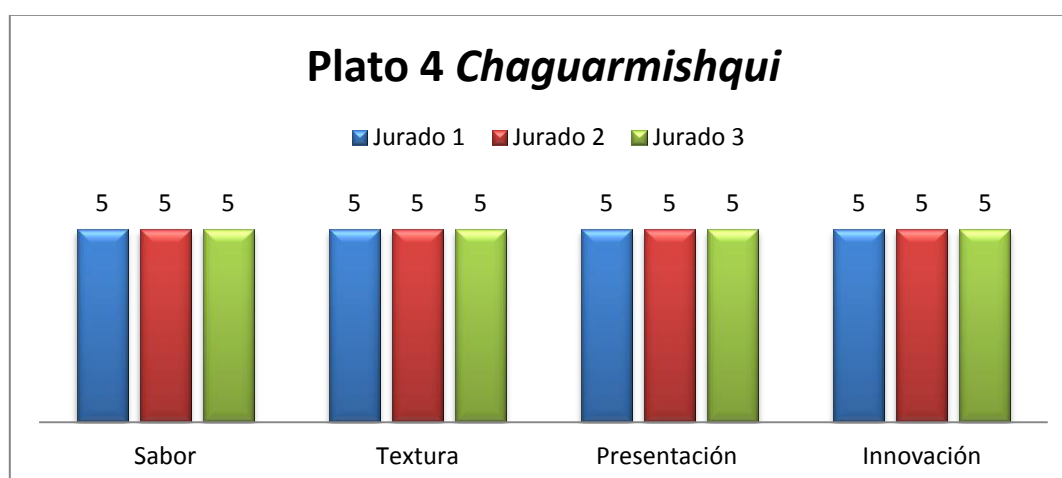
Fuente: Mgt. Marlene Jaramillo, MSc. Clara Sarmiento, Mgt. David Quintero.

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Observaciones:

Este plato con calificación buena que agrado de cierta manera, se recomienda que en el sabor se puede mejorar al usar más fondo del borrego para potencializar su sabor.

Gráfico 10 *Chaguarmishqui*



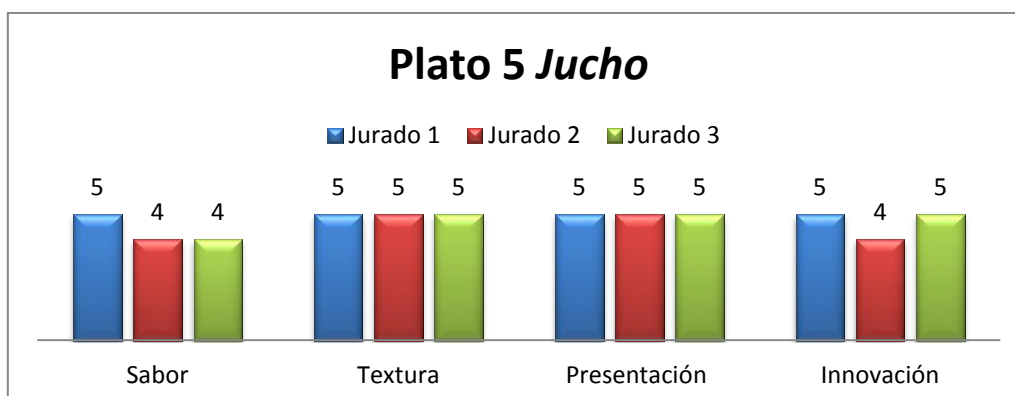
Fuente: Mgt. Marlene Jaramillo, MSc. Clara Sarmiento, Mgt. David Quintero.

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Observaciones:

El *chaguarmishqui* una bebida que encanto al jurado, se presentó de manera gasificada y refrescante, manteniendo su sabor tradicional.

Gráfico 11 *Jucho*



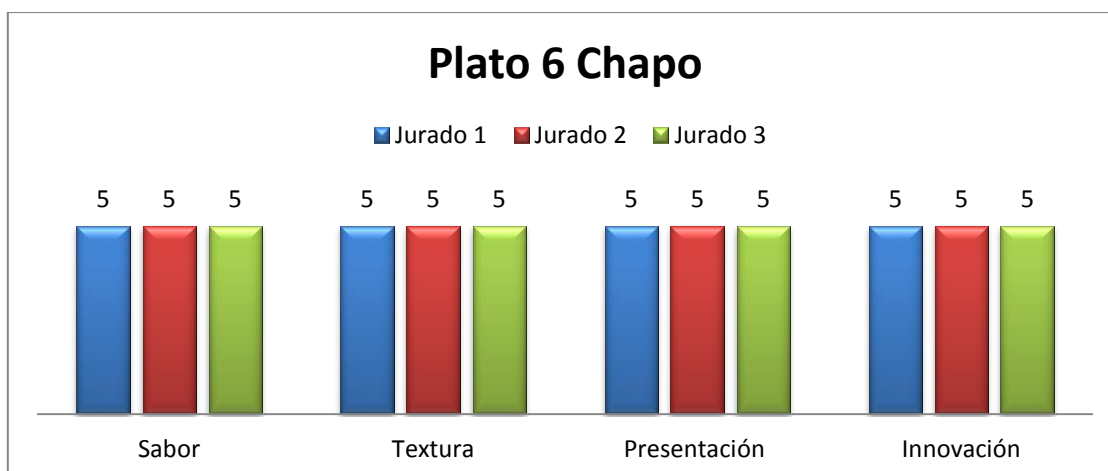
Fuente: Mgt. Marlene Jaramillo, MSc. Clara Sarmiento, Mgt. David Quintero.

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Observaciones:

Los resultados fueron de cierta manera buena en su presentación y textura, sin embargo en su sabor se recomendó elegir un capulí más maduro para obtener una mejor concentración del fruto.

Gráfico 12 *Chapo*



Fuente: Mgt. Marlene Jaramillo, MSc. Clara Sarmiento, Mgt. David Quintero.

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Observaciones:

El chapo fue presentado como helado de una manera muy sutil, con un excelente resultado, mantuvo todos los parámetros de calificación en alto puntaje.



Conclusiones

Al finalizar el trabajo de graduación y realizando diferentes análisis se concluye que:

- De acuerdo a los resultados de las encuestas realizadas alrededor del 2% del total de la muestra conoce y consume el plato típico “togro” lo cual evidencia la falta de conocimiento de la población a cerca de esta comida.
- Con respecto a las bebidas en específico al “*chaguarmishqui*” se comprobó que para la obtención de un resultado sobresaliente es mejor gasificar y servirla fría, ya que como se pudo observar fue de buena aceptación por parte del jurado en la degustación aplicando el método antes mencionado.
- De acuerdo al procedimiento indicado en la entrevista a las Señoras Taipés, la deshidratación en el sol se expone a un gran riesgo de contaminación, por lo cual se optó deshidratar al cuero de manera controlada en una maquina deshidratadora, claro ejemplo es el cuero reventado para la *chugchucara*.
- A través de las entrevistas, se pudo conocer que lo tradicional para cocinar la sangre de borrego es el uso de fundas plásticas, sin embargo, como se ha expuesto anteriormente se deben tomar medidas para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.
- En la técnica de ahumado se puede observar que la utilización de pistola reduce el tiempo empleado en el ahumado no obstante no se ha podido lograr el mismo efecto que posee el tradicional horno de leña.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- La variación de presentaciones tanto en forma y textura resulta una opción agradable para el comensal tal es el caso del chapo en forma de helado, o en sí deconstrucción (Jucho y Ají de cuy).
- La estandarización y difusión de las recetas ayudará a las personas que deseen conocer y preparar los diferentes platos tradicionales.
- Finalmente, se concluye que la aplicación de técnicas culinarias de vanguardia en los platos tradicionales tiene un gran resultado, Desarrollando un recetario con los platos tradicionales elaborados de la ciudad de Latacunga.



Recomendaciones

- Se invita al gobierno de la localidad trabajar con la población en programas, proyectos y campañas publicitarias que ayuden a reactivar el consumo y el conocimiento de los platos típicos de la ciudad de Latacunga.
- Para el caso del *chaguarmishqui* se aconseja que la gasificación no sea tan fuerte controlándose a través de cantidades específicas de cargas de CO₂.
- En la técnica de deshidratación se sugiere el uso de una máquina deshidratadora ya que se puede lograr un mejor control de tiempo y temperatura, también se recomienda quitar el excedente de grasa del cuero en el caso de la *chugchucara* para lograr mejores resultados.
- En la cocción de la sangre de borrego es importante el uso de fundas al vacío o tipo *ziploc*, ya que éstas ayudan a evitar cualquier tipo de contaminación.
- Para un mejor resultado de ahumado se recomienda prolongar el tiempo de uso de la pistola y evitar las fugas de humo.
- Se recomienda la socialización y difusión del presente trabajo de graduación ya que servirá como incentivo a la población para el consumo de la gastronomía tradicional de Latacunga ayudando a que ésta perdure en las nuevas generaciones.



Bibliografía

Alberto, H. (s.f). *Cocina Creativa*. Recuperado el 22 de mayo de 2018, de Hernando Albert:

http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf

Álvarez, S. (17 de octubre de 2012). La Deconstrucción Culinaria. *Restaurant Montevideo*.

American Air Filter Company. (2018). *AAF*. Recuperado el 29 de Enero de 2019, de AAF: <https://www.aafintl.com/es-es/power-and-industrial/solutions/food-and-beverage/flavoring-extract>

Cárate, T., & Silvana, E. (2007). *La capitanía de la Mama Negra o Santísima Tragedia*. Quito.

Cárate, T., & Silvana, E. (2011). *Dinámicas simbólicas en una fiesta popular andina. El caso de la Mama Negra de Latacunga*(Bachelor's thesis, QUITO/PUCE/2011).

Chancusig, R. (24 de enero de 2019). Tortillas de palo. (M. B. Echeverría, Entrevistador

De la Puente, C. (2011). *Fiestas y sabores del Ecuador*. Universidad de las Américas.

De Michelis, A., & Ohaco, E. (2012). Deshidratación y desecado de frutas, hortalizas y hongos. *Procedimientos hogareños y comerciales de pequeña escala*.

DIARIO ABC, S.L. (26 de Junio de 2015). Diez técnicas culinarias para sorprender a los amigos. *ABC rutas y escapadas*, pág. 1.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El Comercio. (27 de junio de 2016). La máchica se convierte en pan. *Sabores* .

Fabara, S. (1980). Tierra mia. *Cotopaxi: Colegio Técnico" Don Bosco*.

Favila, H., López, M., & Quintero, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 1(22).

Flores, C. (2016). *Alternativas en el uso del chaguar mishqui como endulzante natural en la gastronomía tradicional, cantón Latacunga. provincia Cotopaxi* (Bachelor's thesis).

GAD Municipal de Latacunga. (2018).Latacunga. Obtenido de GAD Municipal de Latacunga: <https://www.latacunga.gob.ec/info-latacunga>

García, P. (2011). *Las Chuchucaras de Latacunga*.

García, L. (24 de enero de 2019). *Allullas y queso de hoja* . (M. B. Echeverría, Entrevistador)

Gener, X. (16 de julio de 2014). *Gasgetscuina*. Recuperado el 2019 de enero de 2019, de Gasgetscuina: <http://blog.gadgetsuina.com/es/blogs/espumas-con-sifn/>

Gomezjurado, J. (2014). *Las bebidas de antaño en Quito*. Quito

Gonzales, A., Iturralde, M., Espin, E., & Guanoluisa, I. (2015). *Marca de origen, un impulso para la gastronomía de Latacunga*. ESPEActum, 1(2), 73-84.

GONZALEZ, N., & FERNÁNDEZ, E. (2016). *Técnicas culinarias*. Ediciones Paraninfo, SA.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Guacho, G. (2015). *Rescate cultural de la gastronomía típica del Cantón Latacunga*. (Bachelor's thesis).

Gutierrez, T. (2011). *Leña Verde*. Latacunga: editum.

Hidalgo, F. (14 de noviembre de 2018). *Gastronomía Tradicional de Latacunga*. (M. B. Echeverría, Entrevistador)

Humm, D. (2011). *Eleven Madison Park* . Jacket .

Iturralde, J. (1 de Mayo de 2016). *Gaceta Ilustrada*. La Gaceta, págs. 1-4.

Jaramillo, M. (2012). *Texto guía de cocina ecuatoriana*. Universidad de Cuenca, Cuenca

Karolys, M., & Ubilla, J. (2008). Lenguaje popular de la fiesta de la mama negra. *Latacunga, Ecuador*.

La Hora. (08 de noviembre de 2010). Una tradicion que deleita a la gente. *Una tradicion que deleita a la gente*.

León, E. (2012). *Sopas La identidad de Ecuador*. Imprenta Mariscal

Macías, J. (2013). *Diseño de una guía ilustrativa para las cátedras de "Cocina de Autor", para las carreras de gastronomía* (Bachelor's thesis, Universidad del Azuay).

Mahiques, A. (2012). *Coma Bien* . Recuperado el 29 de Enero de 2019 , de Coma Bien : <http://www.comabien.es/aggas.htm>



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Martínez, A. (2010). *Técnicas culinarias*. Ediciones AKAL.

Mascarenhas, R., & Gândara, J. (2010). *Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico*. Estudios y perspectivas en turismo, 19(5), 776-791.

Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas. La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía. Volumen (8)*, p. 27-40.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Nuestras Huecas*. Quito.

Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Modernist cuisine*. Cologne, Germany: Taschen.

Pérez, G. (2015). *Estudio gastronómico de la Provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales* (Bachelor's thesis, Quito/UIDE/2015).

Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ministerio de Cultura del Ecuador.

Taípe, A. (13 de noviembre de 2018). *Gastronomía tradicional de Latacunga*. (M. B. Echeverría, Entrevistador)

TECHPRESS. (07 de Junio de 2009). *TECHPRESS*. Recuperado el 30 de Enero de 2019 , de TECHPRESS: <https://techpress.es/gelificantes-dan-textura-y-suplantando-a-las-grasas/#>

This, H. (2005). *Tratado elemental de cocina*. Acirbia.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Zapata, A. (2014). *Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón latacunga provincia de cotopaxi* (Master's thesis).

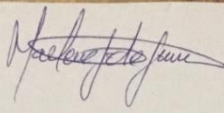
Zúñiga, N. (1982). *Significación de Latacunga en la historia del Ecuador y de América* (Vol. 1). Instituto Geográfico Militar.

UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexos

Anexo 1 Diseño de Tesis aprobado

Aprobado 29 de junio del 2018 

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA A LOS
PLATOS TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE
LATACUNGA**

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de: Licenciado en
Gastronomía y servicio de alimentos y bebidas**

Director:
MGT. DAVID QUINTERO

Línea de investigación:
Gastronomía tradicional Ecuatoriana

Autor:
MARCELO ESTEBAN BEDÓN ECHEVERRÍA

CUENCA, Junio 2018

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE / CORREO ELECTRÓNICO

Marcelo Esteban Bedón Echeverría- marcelo.bedon@ucuenca.edu.ec

3. RESUMEN DEL DISEÑO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

La gastronomía de Latacunga llena de historia, tradición y cultura, son platos que años atrás han tenido una valoración muy alta, motivo por el cual eran consumidos en todos los hogares al menos una o dos veces por semana, éstas elaboraciones que llevan horas y horas para lograr así sabores y aromas que lo distingue de otros platillos.

En el presente proyecto se pretende recopilar las recetas tradicionales de la ciudad de Latacunga. Mediante los métodos de investigación se realizará visitas y entrevistas de los lugares en los cuales aún se sigue preparando y expendiendo de manera tradicional, platos típicos como: Allullas, Queso de hoja, Tortilla de palo, Togro, Cevichocho, Yahuarlocro, Polla ronca, Chugchucaras, Tripa Mishqui, Ají de cuy, Machica Traposa, Helado de paila, Chapo, Jucho y el Chaguarmishqui.

Posteriormente aplicar técnicas de cocina de vanguardia de una manera cuidadosa manteniendo los sabores y aromas tradicionales, se aplicará técnicas como: empaque al vacío, cocción lenta en termo circulador, deshidratación, ahumado, espumas, conservas concluyendo con la aplicación de nuevos montajes en dichos platos.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Latacunga capital de la provincia de Cotopaxi, se encuentra en la Sierra centro del país, conocida por su volcán Cotopaxi y sus platos típicos más reconocidos como son: las chugchucaras y las allullas. Es un lugar lleno de tradición gastronómica, capaz de expresar sentimientos y emociones dotado de identidad con respecto a otras ciudades.

Los pocos conocimientos e información sobre la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga han provocado que en restaurantes se limiten a la producción, elaboración y comercialización de platillos como el togro, la polla ronca, el jucho, las tortillas de palo, el yahuarlocro, la machica traposa, el Chaguarmishqui, sin pensar que hay otras maneras de presentar estos mismos platos que pueden impulsar el consumo y la comercialización de la cocina de Latacunga.

Por ello, esto ha despertado un interés y aportar a la gastronomía Latacungueña por medio de recopilación de recetas de los platos tradicionales y aplicar técnicas de cocina de vanguardia para lograr mejorar en su presentación y preparación. Desarrollar un recetario que ser logre aplicar en varios restaurantes de la ciudad de Latacunga. Mediante entrevistas se conocerá sobre la importancia de los platos en el ámbito cultural- gastronómico. Igualmente se realizara encuestas para comprobar si los latacungueños conocen acerca de los platos tradicionales.

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

El libro "Tratado elemental de cocina" de Hervé This en primer da información acerca de la cocina moderna y bases de la revolución, para luego explicar sobre la cocina renovada y aplicaciones de técnicas culinarias de vanguardia.

Refiriéndose a la cocina de vanguardia obtenemos información del libro "Eleven Madison Park" del autor Daniel Humm donde se detalla el uso y manejo de equipos de cocina, También un glosario de técnicas culinarias de vanguardia y un aporte de ideas de montaje y presentación de platos que servirán para el desarrollo del proyecto.

En el libro Patrimonio Cultural Alimentario, de Catalina Unigarro Solarte se encuentran varios conceptos y parámetros que servirán para la investigación de la cocina tradicional del Ecuador, en el cual también encontramos varias preparaciones de los platos tradicionales de la ciudad de Latacunga.

El libro "Leña verde" de Tito Gutiérrez da a conocer sobre los saberes y sabores de la cocina andina ecuatoriana dándole más énfasis a la gastronomía de la ciudad de Latacunga, presentando en su libro recetas y sobre todo reseñas de los platos tradicionales.

Del mismo modo, el libro "Sopas la Identidad de Ecuador" de Edgar León ofrece recetas de las ciudad, ingredientes y glosario de gastronomía ecuatoriana, la cual es una guía para la aplicación en el proyecto de intervención.

En el Artículo "Tendencias Gastronómicas" de los autores López, L. S. M., Castillo, S. E. M., & Rodríguez, M. B se resalta a la gastronomía patrimonial, buscando la manera de conservar la tradición, la cultura y el folclor de una ciudad y que el cocinero se interese por su gastronomía.

Favila Cisneros, H., López Barrera, M., & Quintero-Salazar, B en su artículo sobre la "Gastronomía Patrimonial Mexicana", es un claro ejemplo de rescate y

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

El libro "Tratado elemental de cocina" de Hervé This en primer da información acerca de la cocina moderna y bases de la revolución, para luego explicar sobre la cocina renovada y aplicaciones de técnicas culinarias de vanguardia.

Refiriéndose a la cocina de vanguardia obtenemos información del libro "Eleven Madison Park" del autor Daniel Humm donde se detalla el uso y manejo de equipos de cocina, También un glosario de técnicas culinarias de vanguardia y un aporte de ideas de montaje y presentación de platos que servirán para el desarrollo del proyecto.

En el libro Patrimonio Cultural Alimentario, de Catalina Unigarro Solarte se encuentran varios conceptos y parámetros que servirán para la investigación de la cocina tradicional del Ecuador, en el cual también encontramos varias preparaciones de los platos tradicionales de la ciudad de Latacunga.

El libro "Leña verde" de Tito Gutiérrez da a conocer sobre los saberes y sabores de la cocina andina ecuatoriana dándole más énfasis a la gastronomía de la ciudad de Latacunga, presentando en su libro recetas y sobre todo reseñas de los platos tradicionales.

Del mismo modo, el libro "Sopas la Identidad de Ecuador" de Edgar León ofrece recetas de las ciudad, ingredientes y glosario de gastronomía ecuatoriana, la cual es una guía para la aplicación en el proyecto de intervención.

En el Artículo "Tendencias Gastronómicas" de los autores López, L. S. M., Castillo, S. E. M., & Rodríguez, M. B se resalta a la gastronomía patrimonial, buscando la manera de conservar la tradición, la cultura y el folclor de una ciudad y que el cocinero se interese por su gastronomía.

Favila Cisneros, H., López Barrera, M., & Quintero-Salazar, B en su artículo sobre la "Gastronomía Patrimonial Mexicana", es un claro ejemplo de rescate y

valoración gastronómica que puede ser aplicada en el presente proyecto de intervención.

Hernando en su artículo la "Cocina Creativa", explica sobre las nuevas tendencias gastronómicas, la conceptualización y la filosofía de la cocina, dando a conocer sobre el uso adecuado de las nuevas tecnologías y técnicas para que puedan ser aplicadas de una mejor manera.

6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

6.1 General

Aplicar técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga.

6.2 Específicos

Establecer las recetas de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.

Determinar las técnicas de cocina de vanguardia aplicables a los platos tradicionales de la ciudad de Latacunga.

Desarrollar un recetario con los platos tradicionales elaborados de la ciudad de Latacunga.

6.3 Metas

Desarrollar un recetario con elaboraciones de los platos tradicionales y aplicando las técnicas de cocina de vanguardia de la ciudad de Latacunga.

6.4 Transferencia de resultados

Una vez concluido y estructurado el proyecto se transferirá a través de:

Recetario de los platos tradicionales aplicando las técnicas de cocina vanguardia.

Un ejemplar de este trabajo estará disponible El proyecto será entregado en el centro de documentación Juan Bautista Vásquez.

6.5 Impacto

El proyecto será de impacto turístico y gastronómico para la ciudad de Latacunga, se difundirá información sobre la comida tradicional latacungueña con nuevas técnicas y presentaciones, donde se podrá brindar a quien prepare y consuma estas comidas, una experiencia que ayude a valorar más su cultura y tradición.

7. TÉCNICAS DE TRABAJO

La metodóloga de la investigación es cualitativa, recogiendo información basada en la observación participativa contribuyendo al conocimiento tipo analítica- descriptiva por medio de entrevistas, encuestas, grupo focal tipo y aplicación de técnicas culinarias.

Técnicas de cocina: Adobar, macerar, baño maría, blanquear, escalfar, flamear, sofreír, reducir, tamizar, clarificar, emulsionar, freír, hornear, confitar, braseado, plancha.

Técnicas de cocina de vanguardia: deshidratar, congelación, sous vide, pistola ahumadora, sifón, terrificación, desconstrucción.

8. BIBLIOGRAFÍA

Alberto, H. (s.f). Cocina Creativa. Recuperado el 22 de mayo de 2018, de Hernando Albert:

http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf

Armendáris, M. (2011). La cocina del Ecuador. *Recetas tradicionales de mi país*.

Armendaris, M. (2012). *Panes y postres del Ecuador*. Asociación de Chefs del Ecuador.

De la Puente, C. G. (2011). *Fiestas y sabores del Ecuador*. Universidad de las Américas.

- Favila Cisneros, H., López Barrera, M., & Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 1(22).
- Flores Moreno, C. A. (2016). *Alternativas en el uso del chaguar mishqui como endulzante natural en la gastronomía tradicional, cantón Latacunga. provincia Cotopaxi* (Bachelor's thesis).
- GAD Municipal de Latacunga. (2018). Latacunga. Obtenido de GAD Municipal de Latacunga: <https://www.latacunga.gob.ec/info-latacunga>
- Gallardo, C. (2012). Ecuador culinario. *Quito: Rescate de los Sabores del Ecuador*.
- Gallardo, C. (2013). El Sabor de mi Ecuador. *Quito, Ecuador: Ediecuatorial*.
- Gallardo, C. (2012). *Chefs Del Ecuador*. Quito, Ecuador: Edircuatorial .
- Gonzales, A., Iturralde, M., Espin, E., & Guanoluisa, I. (2015). Marca de origen, un impulso para la gastronomía de Latacunga. *ESPEActum*, 1(2), 73-84.
- GONZALEZ, N. G., & FERNÁNDEZ, E. C. (2016). *Técnicas culinarias*. Ediciones Paraninfo, SA.
- Guacho Viscaino, G. A. (2015). *Rescate cultural de la gastronomía típica del Cantón Latacunga* (Bachelor's thesis).
- Gutierrez, T. (2011). *Leña Verde*. Latacunga: editum.
- Humm, D. (2011). *Eleven Madison Park*. Jacket .
- León, E. (2012). *Sopas La identidad de Ecuador*. Imprenta Mariscal
- López, L. S. M., Castillo, S. E. M., & Rodríguez, M. B. (2016). Tendencias gastronómicas.
- Macías Saldarriaga, J. A. (2013). *Diseño de una guía ilustrativa para las cátedras de "Cocina de Autor", para las carreras de gastronomía* (Bachelor's thesis, Universidad del Azuay).
- Jaramillo, M. (2012). Texto guía de cocina ecuatoriana.

Martínez, A. G. (2010). *Técnicas culinarias*. Ediciones AKAL.

Mascarenhas Tramontin, R. G., & Gândara Gonçalves, J. M. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.

Pérez Valle, G. F. (2015). *Estudio gastronómico de la Provincia de Cotopaxi y recopilación de recetas tradicionales* (Bachelor's thesis, Quito/UIDE/2015).

This, H. (2005). *Tratado elemental de cocina*. Acribia.

Zapata Calvopiña, A. B. (2014). *Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón latacunga provincia de cotopaxi* (Master's thesis).

9. TALENTO HUMANO

CUADRO DE RECURSOS HUMANO PARA EL PROYECTO DE INTERVENCIÓN: RESCATE DE LA COMIDA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA PARA LA APLICACIÓN EN TÉCNICAS VANGUARDISTAS.

| Recurso | Dedicación | Valor Total \$ |
|-------------|---|----------------|
| Director | 1 horas / semana / 6 meses | \$300 |
| Estudiantes | 2 hora semana / 6 meses (por cada estudiante) | \$120 |
| Total | | \$420 |

10. RECURSOS MATERIALES

CUADRO DE RECURSOS MATERIALES PARA EL PROYECTO DE INTERVENCIÓN: RESCATE DE LA COMIDA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA PARA LA APLICACIÓN EN TÉCNICAS VANGUARDISTAS.

| Cantidad | Rubro | Valor |
|----------|----------------------------------|--------|
| 1 | Paquete Papel bond(A4,500 hojas) | 2,90 |
| 150 | Impresiones | 7,50 |
| 2 | Carpeta de cartón | 1,00 |
| 2 | Esferográfico | 0,50 |
| 1 | Clips | 0,45 |
| 1 | Equipos de computo | 300,00 |
| 1 | Cámara de fotos | 250,00 |
| 1 | Suministros de cocina | 120,00 |
| 1 | Transporte | 200,00 |
| TOTAL | | 882,35 |

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

 RESCATE DE LA COMIDA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA
 PARA LA APLICACIÓN EN TÉCNICAS VANGUARDISTAS.

| ACTIVIDAD | MES | | | | | |
|--|-----|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Recolección y organización información | X | | | | | |
| 2. Definición de Técnicas vanguardias | X | | | | | |
| 3. Trabajo de campo | | X | | | | |
| 4. Trabajo de laboratorio | | | X | | | |
| 5. Desarrollo de fichas de las recetas. | | | X | | | |
| 6. Integración de la información de acuerdo a los objetivos. | | | | | X | |
| 7. Redacción del trabajo. | | | | | X | |
| 8. Revisión final | | | | | | X |

12. PRESUPUESTO

**RESCATE DE LA COMIDA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA
PARA LA APLICACIÓN EN TÉCNICAS VANGUARDISTAS.**

| Concepto | Aporte del estudiante \$ | Otros aportes \$ | Valor total \$ |
|---|-----------------------------|---------------------|-------------------|
| Talento Humano Investigador | \$ 900 | \$900 | \$ 420 |
| Gastos de Movilización Transporte Subsistencias | \$100 \$100 | \$100 \$50 | \$200 \$150 |
| Gastos de la investigación Ingredientes e Insumos Material de escritorio | \$120 | \$80 | \$120 \$80 |
| Equipos, laboratorios y maquinaria Computador y accesorios Utensilios, equipos de cocina | \$500 | \$300 | \$300 \$500 |
| Otros | | | |
| TOTAL | | | \$1770 |

13. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1: Antecedentes

1.1 Introducción

1.2 Ubicación geográfica de la ciudad de Latacunga

1.3 Gastronomía y festividades

Capítulo 2. Cocina tradicional de Latacunga

2.1 Recopilación de los platos tradicionales

2.1.1 Descripción

Capítulo 3 Técnicas de cocina de Vanguardia

2.1 Concepto cocina de Vanguardia

2.2 Definición de técnica de cocina de vanguardia

2.2.1 Deshidratar

2.2.2 Congelación

2.2.3 Sous vide

2.2.4 Pistola ahumadora

2.2.5 Sifón

2.2.6 Terrificación

2.2.7 Deconstrucción

Capítulo 4. Fichas técnicas de aplicación de cocina vanguardia a la cocina tradicional de Latacunga

4.1 Elaboración de fichas técnicas

- 4.1.1 Allullas
- 4.1.2 Queso de hoja
- 4.1.3 Tortilla de palo
- 4.1.4 Togro
- 4.1.5 Cevichocho
- 4.1.6 Yahuarlocro
- 4.1.7 Polla ronca
- 4.1.8 Chugchucaras
- 4.1.9 Tripa Mishqui
- 4.1.10 Aji de cuy
- 4.1.11 Machica Traposa
- 4.1.12 Helado de paila
- 4.1.13 Chapo
- 4.1.14 Jucho
- 4.1.15 Chaguarmishqui

4.2 Recetario gastronómico

5. Conclusiones

6. Bibliografía

7. Anexos




UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fuente: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Anexo 2 Diseño de la encuesta realizada a los pobladores de Latacunga


Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Sexo: F ☐ M ☒ Edad: 32

1. ¿Consumen usted comida tradicional Latacungueña?

Sí ☒ No ☐

2. En caso de ser su respuesta positiva. ¿Cuál de estos platos tradicionales conoce usted?

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Allullas | <input type="checkbox"/> |
| Queso de hoja | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tortilla de palo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Togro | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cevichocho | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Yahuarlocro | <input type="checkbox"/> |
| Polla ronca | <input type="checkbox"/> |
| Chugchucaras | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tripa Mishqui | <input type="checkbox"/> |
| Ají de cuy | <input type="checkbox"/> |
| Machica Traposa | <input type="checkbox"/> |
| Champús | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Chapo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Jucho | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Chaguarmishqui | <input type="checkbox"/> |

3. ¿En qué lugares normalmente los consume?

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| Restaurante | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mercado | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Hogar | <input type="checkbox"/> |

4. De los siguientes platos tradicionales ¿Cuál es el más consumido?

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Allullas | <input type="checkbox"/> |
| Queso de hoja | <input type="checkbox"/> |
| Tortilla de palo | <input type="checkbox"/> |
| Togro | <input type="checkbox"/> |
| Cevichocho | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Yahuarlocro | <input type="checkbox"/> |
| Polla ronca | <input type="checkbox"/> |
| Chugchucaras | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tripa Mishqui | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ají de cuy | <input type="checkbox"/> |
| Machica Traposa | <input type="checkbox"/> |
| Champús | <input type="checkbox"/> |
| Chapo | <input type="checkbox"/> |
| Jucho | <input type="checkbox"/> |
| Chaguarmishqui | <input type="checkbox"/> |

5. ¿Con qué frecuencia consume estos platos tradicionales?

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 1 vez por semana | <input type="checkbox"/> |
| 2 veces por semana | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3 veces por semana | <input type="checkbox"/> |
| Más de 3 veces por semana | <input type="checkbox"/> |

6. ¿Cree usted conveniente que en nuestra ciudad se deba abrir un restaurante especializado en nuestra gastronomía, aplicando técnicas modernistas?

Sí ☒ No ☐

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Anexo 3 Entrevistas realizadas



Nombre: Ana Lucia Taipe

Local: Picantería “Don Luchito”

Fuente: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría



Nombre: Fabián Hidalgo

Local: Culinary Chefs

Fuente: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Anexo 4 Fichas de Degustación



Universidad De Cuenca

Facultad De Ciencias De La Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga

Indicaciones: Puntuar del 5 al 1 cada uno de los ítems expuestos.

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-----------|----------------|--------------|----------|
| Plato 1 | Togro | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 ✓ | 5 ✓ | 5 ✓ | 5 ✓ | |
| Observaciones: | | | | |

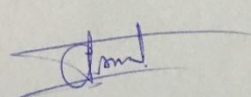
| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-------------|----------------|--------------|----------|
| Plato 2 | Polla Ronca | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 4 | 5 | 5 | 4 | |
| Observaciones: | | | | |

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-------------|----------------|--------------|----------|
| Plato 3 | Yahuarlocro | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 4 | 5 | 5 | 5 | |
| Observaciones: | | | | |

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|----------------|----------------|--------------|----------|
| Bebida: | Chaguarmishqui | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | |
| Observaciones: | | | | |

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-----------|----------------|--------------|----------|
| Postre 1: | Jucho | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 4 | 5 | 5 | 4 | |
| Observaciones: | | | | |

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-----------|----------------|--------------|----------|
| Postre 2: | Chapo | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | |
| Observaciones: | | | | |

 clara sarmiento



Universidad De Cuenca

Facultad De Ciencias De La Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga

Indicaciones: Puntuar del 5 al 1 cada uno de los ítems expuestos.

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-----------|----------------|--------------|----------|
| Plato 1 | Togro | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 20 |
| Observaciones: | | | | |

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-------------|----------------|--------------|----------|
| Plato 2 | Polla Ronca | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 20 |
| Observaciones: | | | | |

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-------------|----------------|--------------|----------|
| Plato 3 | Yahuarlocro | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 20 |
| Observaciones: | | | | |

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|----------------|----------------|--------------|----------|
| Bebida: | Chaguarmishqui | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 20 |
| Observaciones: | | | | |

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-----------|----------------|--------------|----------|
| Postre 1: | Jucho | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 20 |
| Observaciones: | | | | |

UNIVERSIDAD DE CUENCA

| FICHA DE CALIFICACIÓN DEL MENÚ DEGUSTACIÓN | | | | |
|--|-----------|----------------|--------------|----------|
| Postre 2: | Chapo | | | |
| Sabor/5 | Textura/5 | Presentación/5 | Innovación/5 | Total/20 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 20 |
| Observaciones: | | | | |

Fuente: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría



RECETARIO DE PLATOS TRADICIONALES

CIUDAD DE LATACUNGA

APLICACIÓN DE TÉCNICAS VANGUARDISTAS

DESARROLLO DE 15 PLATOS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE
LATACUNGA, RECOPIADOS A LO LARGO DE 6 MESES DE TRABAJO DE
INTERVENCIÓN APLICANDO TÉCNICAS Y MONTAJES VANGUARDISTAS.

2018-2019

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

ALLULLAS

INGREDIENTES:

500 g harina
150 ml agua
1 g sal
2 g levadura
15 g azúcar
25 g manteca vegetal



PREPARACIÓN:

1. Formar un volcán con la harina
2. Incorporar agua, sal, levadura y azúcar
3. Mezclar, al final la manteca vegetal
4. Amasar por 5 minutos
5. Dejar reposar por 60 minutos a 32°C
6. Bolear y porcionar en 15g, dejar leudar y ahumar por 40 minutos
7. Precalentar el horno a 180°C y hornear por 40 minutos, dejar enfriar.

PLATOS TRADICIONALES DE LATAACUNGA

QUESO DE HOJA

INGREDIENTES:

25 g queso fresco
5 g sal
1 unidad hoja de achira
100ml agua

**PREPARACIÓN:**

1. Calentar el agua de achira a 90°C.
2. Incorporar queso fresco
3. Mover el queso hasta tenga una textura elástica.
4. Retirar y colocar en las hojas de achira.
5. Envolver y retirar el excedente de agua.

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

TORTILLA DE PALO

INGREDIENTES:

50 ml agua
15 g cebolla blanca
2 g ajo
5 g manteca de cerdo
15 g aceite de color
100 g harina de maíz
20 g mantequilla
5 g polvo de hornear
5 g sal

Relleno

51 g queso fresco
15 g cebolla blanca



PREPARACIÓN:

1. Agregar agua tibia en la harina de maíz.
2. Incorporar, aceite, mantequilla, sal y polvo de hornear.
3. Reposar la masa y ahumar por 2 horas.
3. Rellenar con el queso y cebolla.
4. Dejar reposar con un trapo húmedo.
5. Cocinar en tiesto con manteca de cerdo.

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

TOGRO

INGREDIENTES:

50 g pata de chanco
2 g sal
3 g aceite de color
1 g Comino
10 g cebolla perla
500 g agua
10 g culantro



Deshidratación

50 g cuero de chanco

PREPARACIÓN:

1. Hacer un refrito con el aceite de color comino y la cebolla
2. Agregar las patas rostizadas
3. Incorporar sal y agua
4. Dejar cocinar en llama baja por 24 horas luego incorporar el cuero
5. Retirar las patas
6. Dejar enfriar en baño maría invertido y refrigerar hasta que gelifique
7. Realizar un puré de mote con la manteca secar y pasar por un tamiz
8. Servir con el togro

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

CEVICHOCO

INGREDIENTES:

Clarificación

170 g tomate riñón

5 g sal

Guarnición

5 g sal

1 g pimienta

50 g limón sutil

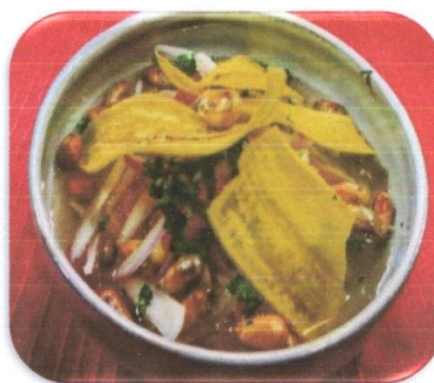
90 g chochos

8 g culantro

15 g cebolla perla

20 g chulpi

50 g plátano verde



PREPARACIÓN:

1. Mezclar el caldo de tomate junto con el zumo de limón.
2. Rectificar sal y pimienta.
3. Agregar la cebolla y el culantro.
4. Juntar todo con el ceviche.
5. Reventar el chulpi
6. Freír el plátano verde.
7. Servir todo.

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

YAHUARLOCRO

INGREDIENTES:

200 g panza de borrego
250 g tripa de borrego
120 g papa chola
120 g papa puña
20 g ajo
15 g aceite de color
10 g hierba buena
15 g orégano seco
40 g cebolla paiteña
3 g sal
30 g limón
50 g leche

Cocción al vacío

80 g sangre de borrego

Guarnición

54 g cebolla de hoja
40 g perejil
80 g aguacate
30 g tomate

PREPARACIÓN:

1. Cocinar la panza y tripa con cebolla, ajo, hierba buena
2. Retirar la panza y las tripas y picar.
3. Cernir el caldo y reservar.
4. Realizar un refrito con aceite de color, ajo, cebolla de hoja y perejil. Reservar en dos partes.
5. Una parte del refrito para el locro con el caldo reservado.
6. Agregar la panza, tripa y la leche.
7. Cocinar la sangre en termo circulador.
8. Segundo refrito junto con la sangre.
9. Servir caliente con aguacate, cebolla y tomate cherry.

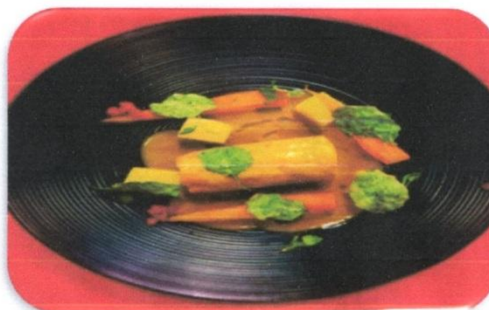


PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

POLLA RONCA

INGREDIENTES:

100 g pechuga
40 g col
5 g aceite de color
40 g cebolla perla
40 g pimiento rojo
3 g comino
5 g sal
50 g papa chola
4 g perejil



Sarsa

500 ml fondo de pollo
50 g machica

PREPARACIÓN:

1. Cocinar la pechuga en sous vide.
2. Hacer un refrito.
3. Agregar el fondo de pollo.
4. Disolver la machica en frío y agregar.
5. Rectificar sabor y espesor de la salsa
6. Cocinar las guarniciones
7. Servir Caliente.

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

CHUGCHUCARAS

INGREDIENTES:

Cocción al vacío

450 g panza de cerdo
6 g sal
2 g comino

Guarnición

80 g papa chola
20 g cuero deshidratado
50 g mote
20 g tostado
30 g mapahuíra
3 unid empanadas dulces
40 g maduro
200 g carne para fritada
40 g canguil
100 g manteca de cerdo
30 g cebolla
30 g ajo

PREPARACIÓN:

1. Cocinar la panza de cerdo en sous vide
2. Deshidratar el cuero.
3. Dorar en paila la panza y la carne con ajo y cebolla.
4. Reventar el tostado, canguil en manteca de cerdo.
5. Freír las papas, maduro, el cuero y las empanadas.
6. Servir todo caliente.



PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

TRIPA MISHQUI

INGREDIENTES:

Ahumado

120 g tripa de res

Guarnición

90 g papa chola

50 g maní

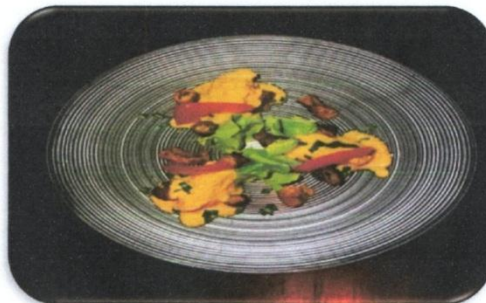
100 g leche

5 g aceite de color

4 g sal

2 g comino

50 g lechuga



PREPARACIÓN:

1. Cocinar a la tripa en grill adobada con cebolla ajo, sal y comino
2. Cocinar las papas
3. Realizar un refrito de cebolla y ajo
4. Realizar salsa de maní con leche y el refrito.
5. Cortar la tripa en pedazos pequeños
6. Servir caliente.

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

AJÍ DE CUY

INGREDIENTES:

1 unid cuy
80 g papa chola
2 g ajo
1 unid huevo
8 g sal
3 g comino
20 ml chicha
20 g aguacate



Sarsa

9 g aceite de color
60 g chochos
100 g leche
50 g cebolla blanca

PREPARACIÓN:

1. Marinar el cuy
2. Cocinar el cuy en el horno a 180°C
2. Realizar la sarsa con refrito, aceite de color ajo, cebolla
3. Agregamos el chocho triturar con leche
4. Escalfar el tomate
5. Papas cocinadas
6. Puré de aguacate
7. Cocer el huevo
8. Servir caliente

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

MACHICA TRAPOSA

INGREDIENTES:

50 g machica
10 g mapahuirá
5 g aceite
2 g sal
20 g raspadura
50 g queso



PREPARACIÓN:

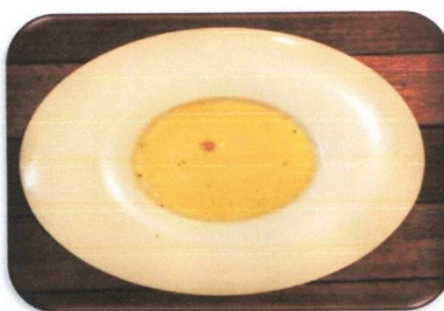
1. En un tiesto calentar la manteca.
2. Agregar la machica y la raspadura.
3. Rectificar sabor
4. Dar forma redonda
5. Rellenarle de queso.
6. Servir

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

CHAMPÚS

INGREDIENTES:

250 g harina de maíz
1000 ml agua
5 unid hoja de naranja
1 ataco hierbaluisa
50 g naranjilla
90 g babaco
50 g panela
5 unid especias dulces
200 g mote
1 unid carga N2O



PREPARACIÓN:

1. Infusionar las hojas, especias y la harina, reservar por 3 días.
2. Cocinar los frutos con panela
3. Incorporar con la infusión de harina de maíz
4. Cocinar hasta que espese.
5. Tamizar y colocar en sifón con cargas de N2O
6. Servir frío con mote

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

CHAPO

INGREDIENTES:

100 g machica
60 ml leche
30 g pinol
50 g chocolate

Ganache

200 g cacao 60%
50 g mantequilla
100 ml crema de leche



PREPARACIÓN:

1. Disolver el pinol en leche
2. Mezclar con el resto de ingredientes
3. Obtener una masa
4. Dar la forma de helado y congelar
5. Bañarle con la ganache
6. Refrigerar
7. Servir frío

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

JUCHO

INGREDIENTES:

150 g capulí
50 g panela
80 g durazno
150 ml agua
2 unid canela
3 unid clavo de olor
3 unid pimienta dulce
80 ml crema de leche
7 g gelatina sin sabor



Extracción

150 ml Capulí

PREPARACIÓN:

1. Disolver la panela en agua.
2. Agregar el durazno y las especias dulces.
3. Incorporar el capulí a la mezcla.
4. Procesar la mezcla
5. Incorporar la gelatina
6. Agregar la crema de leche y colocar la mezcla en moldes de quenelle.
7. Agregar tozos de capulí y congelar.
8. Servir el quenelle frío con la extracción de la salsa de capulí caliente.

PLATOS TRADICIONALES DE LATACUNGA

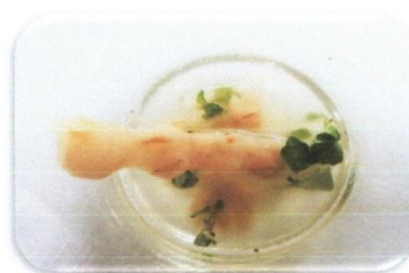
CHAGUARMISHQUI

INGREDIENTES:

200 ml dulce de cabuyo
50 g hojuela de avena
5 g guaraní poleo
500 ml agua

Gasificación

1 unidad cargas CO₂



PREPARACIÓN:

1. Infundir el guaraní poleo en agua.
2. Mezclar con el chaguarmishqui.
3. Poner el líquido en sifón y colocar las cargas de CO₂.
4. Refrigerar por 1 hora.
5. Hacer helos con hojuelas de cebada y hojas frescas de guaraní poleo.
6. Servir fría.

Fuente: Marcelo Esteban Bedón Echeverría

Autor: Marcelo Esteban Bedón Echeverría